

# Chef de rang - Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA  
COUSIN  
05.59.98.50.50  
acousin@infa-formation.com

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : - Étude et analyse de votre dossier de candidature, - Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses. Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

### Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation: - Aimer travailler en équipe, - Avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, - Une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires, - Être titulaire d'un CAP Commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant, - D'un CQP Serveur en Restauration, ou d'une seconde générale (sous condition d'acceptation).

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Chef de rang (H/F) ? Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien être. Compétences et aptitudes visées : - Réaliser la mise en place de la salle et organiser le service des plats et boissons, - Coordonner l'activité d'une équipe, - Recenser les besoins en approvisionnement, - S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, - Rédiger les commandes et veiller à leur exécution, - Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement. Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

## Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre: Le « Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration » se compose de 2 blocs, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. Pôle 1: Développer sa communication et sa relation client, démarcher commercialement, Pôle 2: Organiser et servir en restauration, Pôle 3 : Animer et gérer une équipe en restauration, Pôle 4 : Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration, Pôle 5 : Adopter une démarche qualité en restauration. Contenu spécifique Soft-Skills : - Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

Bac pro commercialisation et services en restauration - Niveau 4 : **Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

## Et après ?

### Suite de parcours

Le baccalauréat professionnel Spécialité Commercialisation et Services en Restauration conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner : - CQP Assistant.e d'exploitation en Restauration - BTS Management en Hôtellerie Restauration

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00670678	du 14/09/2026 au 30/06/2028	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	
00670679	du 14/09/2026 au 30/06/2029	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	