

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Baccalauréat Professionnel de niveau 4 en alternance



## Présentation

### Activités visées

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration: mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Il exerce son activité 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. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail. Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

### Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

### Type d'emplois accessibles

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, directeur de restaurant

### Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise

### Suite de parcours

BTS Management en Hôtellerie restauration, MC Employé Barman

### Code(s) ROME

G1802, G1803

## Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

### Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°28 du 14 juillet 2011

### A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

### Validation

Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration



## Programme

- Travaux pratiques et technologie de Restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Economie
- Gestion appliquée
- Droit
- Communication
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, 2 langues vivantes, EPS, Informatique)



## Compétences attestées fiche RNCP N° 12802

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

1 - **Technologie** : mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologie.

2 - **Sciences appliquées** : mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées.

3 - **Mathématiques** : rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution - Expérimenter, simuler - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

4 - **Mercatique et gestion appliquée** : mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.

5 - **Dossier professionnel** : élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

6 - **Communication et commercialisation** : prendre en charge la clientèle - Vendre des prestations - Appliquer la démarche qualité - Maintenir la qualité globale.

7 - **Organisation et mise en oeuvre d'un service** : prendre en charge la clientèle - Entretenir des relations professionnelles - Vendre des prestations - Réaliser la mise en place - Gérer le service - Servir des mets et des boissons - Animer une équipe - Optimiser les performances de l'équipe - Recenser les besoins d'approvisionnement - Contrôler les mouvements des stocks - Appliquer la démarche qualité - Maintenir la qualité globale.



8 - **PSE** : conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème - Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident - Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques - Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées - Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence.

9 - **Langue vivante** : compétences de niveau B1+ du CECRL : S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

10 - **Français** : entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

11- **Histoire géographie et enseignement moral et civique** : appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Comprendre les enjeux liés au développement durable - Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation - Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux.

12 - **Arts appliqués et culture artistique** : identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels - Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création - Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques.

13 - **Education physique et sportive** : réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.

## Durée, Dates et Lieu

### Durée

Cycle de 3 ans : 665 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

### Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

### Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

## Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

## Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.



## Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



## Conditions d'accès

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Pré-requis

Maîtrise du socle commun de connaissances, de compétences et de culture (fin de 3ème).

Motivation pour le secteur professionnel.

### Aptitudes

- Capacité de travailler en autonomie et en équipe,
- Attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
- L'aptitude au leadership,



## Modalités de sélection

**Tests** : Test informatique sur les connaissances de base

**Entretien individuel** : En présentiel ou à distance



## Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



## Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site [cefaa.net](http://cefaa.net)

## Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

## Nous trouver



## Nous contacter

Info@ifitel.net

01 49 63 42 62

