

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BAC PRO

COMMERCIALISATION ET SERVICES



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder aux métiers du service. Elle apporte les compétences nécessaires pour assurer l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Elle apprend à adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et à contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

La capacité de travailler en autonomie et en équipe,
Une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
L'envie de faire plaisir,
La curiosité et le sens créatif,
L'aptitude au leadership,
Une bonne résistance physique,
La volonté de réussir une carrière en Restauration.



Les Débouchés

Exercer une activité salariée dans différentes entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger.
Votre formation et votre personnalité vous permettront d'évoluer vers des postes d'encadrement et peut être de créer votre entreprise.



La Formation

DURÉE : de 2 à 3 ans (modulable selon convention signée avec l'entreprise)

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : Baccalauréat professionnel sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau IV – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CEFAA 7 Place des Arcades 78570 Chanteloup-les-Vignes

CONDITIONS D'ADMISSION : Après une 3ème générale ou une 2nde

MODALITÉS D'ADMISSION : Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Mesurer la satisfaction de la clientèle et participer à la fidélisation

Organiser des prestations

Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation

Evaluer le travail de son équipe

Participer à l'évaluation et à la formation de son équipe

Prévoir et planifier des commandes et des livraisons

Gérer les coûts matières et les ventes

Avoir une gestion prévisionnelle

Accueillir et prendre en charge la clientèle de restaurant

Conseiller en utilisant une argumentation commerciale

Assurer les différentes formes de service en vigueur

Participer à l'élaboration des accords mets boissons

Prendre en compte l'environnement et le développement durable

S'adapter aux modes de consommation

OBJECTIF : Former des serveurs qualifiés pouvant assumer des postes à responsabilités dans des brasseries, des restaurants ou des établissements hôteliers.

POURSUITES DE FORMATION : BTS Management en Hôtellerie Restauration

MC Employé Barman, MC Accueil et Réception, BP Gouvernant(e)

PROGRAMME DE LA FORMATION :

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)