

Bac Pro

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

CODE DIPLÔME 400333403 - CODE RNCP 12802

NIVEAU 4

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de cette formation sera capable d'être opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il pourra réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organiser le service des plats et des boissons. Il sera capable de coordonner l'activité d'une équipe.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Professionnalisation

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent.

Rentrée des premières années fin septembre.

14



EFFECTIF

PRÉREQUIS

Aucun pré requis, sans niveau spécifique.

DURÉE



- En 3 ans : 1850 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.



ALTERNANCE

2 semaines en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.



FINANCEMENT DE LA FORMATION

Gratuit pour les apprentis.

Prix indicatif : 11500 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.

Autres : nous consulter.



ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

490h 2° 680h 1 680h T



ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Introduction de Module	11	0	0
Atelier expérimental	33	0	0
Pratique professionnelle	55	133	133
Culture professionnelle	44	70	70
Sciences Appliquées	22	38	38
Economie Gestion / Eco Droit	20	19	19
Consolidation / Chef d'œuvre / Parcours citoyen	20	38	38
Prévention Santé Environnement	20	19	19

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX		233	363	363
Français				
Histoire Géographie		40	75	75
Education Morale et civique				
Mathématiques		40	75	75
Langue(s) vivante(s) 1		30	52	52
Langue(s) vivante(s) 2		0	38	38
Arts appliqués		20	38	38
EPS		20	38	38
Module Accueil		19	0	0
Module volant		9	0	0
Suivi collectif		20	19	19
Examens Blancs / CCF		35	28	28
ENSEIGNEMENTS À DISTANCE		32	0	0
Expérimentation en entreprise		32	0	0

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR	
	- 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.
	- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats. - Recenser les besoins d'approvisionnement. - Contrôler les mouvements de stock. - Maîtriser les coûts. - Analyser les ventes. - Appliquer la démarche qualité.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	
	- Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle. - Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers. - Groupes complets et demi-groupes. - Accompagnement personnalisé du parcours. - Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS	
	- Une évaluation par module de formation. - Devoirs surveillés, examens blancs, oraux.

MODALITÉS DE CERTIFICATION	
	Épreuves par contrôles en cours de formation, certifiées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDE	MC Accueil Réception, MC Barman, MC Sommellerie, BTS MHR option A, BP Arts du service, Programme Européen (majeur ou diplômé de moins d'un an).
	DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS Chef de rang, adjoint au directeur de restaurant, barman, Sommelier, maître d'hôtel, restaurateur, serveur.

	Taux d'obtention 2020 (recus/présentés)	100 %
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	86%
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	19 %
	Taux de poursuite d'étude	54 %
	Taux d'insertion professionnelle	81.82 %

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT	
Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.	
Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.	
Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.	

Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.
Plateaux techniques modernes, actualisés.
Forte utilisation du numérique.

Taux de satisfaction des stagiaires	100 %
Taux de retour global enquête de satisfaction	72 %

CONTACTS	Téléphone	02.47.88.51.00.
	Mail	contact@citeformations.com
	Site	https://www.cite-formations-tours.fr

Maj. : 16/06/2021