



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Code RNCP : 37909

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Assurer la communication, démarche commerciale et relation clientèle en restauration Organiser et servir en restauration Animer et gérer l'équipe en restauration Gérer les approvisionnements et l'exploitation en restauration Assurer la démarche qualité en restauration
Métiers visés : En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine du service en restauration.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus, possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième générale. Possibilité d'effectuer la formation sur 2 ans si validation d'une certification ou d'un diplôme de niveau 3 dans le domaine de la cuisine.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU						
La formation vise à préparer les apprenants à exercer le métier de serveur, chef de rang, en développant des compétences techniques, organisationnelles et relationnelles. Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la conception et l'organisation du service en restauration Acquérir les compétences professionnelles nécessaires en mercatique et gestion appliquée à la restauration. Communication, démarche commerciale et mise en œuvre des services. Développer des capacités d'organisation et d'adaptation dans différents contextes de travail. Renforcer les compétences en gestion et en communication afin de favoriser l'insertion professionnelle. Préparer, réaliser les prestations et en assurer le suivi dans une démarche écoresponsable. Sensibiliser à la qualité du service et à la satisfaction du client.	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant						
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire			Volume horaire annuel		
		2nde	1ère	Term.	2nde	1ère	Term.
	Français, Hist/géo, ECM	5	5	5	71	96	96
	Maths Physique Chimie	5	5	4	71	96	77
	Langue vivante Anglais	2	2	2	29	39	39
	Arts Appliqués	1	1	1	14	19	19
	EPS	2	2	2	29	39	39
	EPFE	1	1	1	14	19	19
	PSE	2	2	2	29	39	39
	Sciences Appliquées	2	2	2	29	39	39
	Enseignement professionnel et technologique	13	12	12	185	231	231
	Dossier	2	3	3	29	58	58
	TRE	0	0	1	0	0	19
	Total	35	35	35	500	675	675

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION, diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
BTS MHR - niveau 5 Certificats de spécialisation - niveaux 3 et 4 Titre professionnel - niveau 4

DURÉE	EFFECTIFS
1850 heures sur 3 ans. 1350 heures sur 2 ans. 1 à 2 semaines/mois à la CFA	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.