

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

UNE FORMATION À VOTRE SERVICE !

Objectif pédagogiques

Le Bac pro Commercialisation et services en restauration (code RNCP 12802) est un diplôme du ministère de l'Éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative (2011).

Le titulaire de ce Bac Pro est capable de :

- Maîtriser les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client (mise en place de la salle, service des plats et des boissons)
- Gérer les commandes, les livraisons, les stocks, les relations avec les fournisseurs
- Coordonner l'activité d'une équipe, la gérer et la manager
- Être compétent en gestion pour maîtriser les coûts, améliorer les ventes
- Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).
- Être titulaire d'un CAP commercialisation et services en HCR, ou issu d'une seconde professionnelle ou d'un diplôme de niveau 4 minimum.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

    Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage. L'entrée en formation s'effectue directement en première professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Bonne résistance physique.
- Capacité d'adaptation.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 1300h de formation sur 2 ans
- Alternance : 18 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

APPRENTISSAGE : **88.9% réussite et 87.2% satisfaction**
100% insertion professionnelle

17.4% d'interruption de la formation et **100% de présentation** à l'examen
et **NC% d'insertion** sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Gestion, droit, économie
- Service, communication et commercialisation
- Sciences appliquées à l'alimentation et l'hygiène
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Technologie professionnelle et œnologie

L'apprenti doit réaliser un chef d'oeuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Mathématiques, langue vivante, Histoire-Géographie, EPS, Prévention-santé-environnement (PSE), Arts appliqués

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs Meilleures Apprenties de France en service restaurant ont été formées au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Les métiers à l'issue du Bac pro commercialisation et service en restauration sont axés quant à eux sur le service, la relation clientèle et le management. Ils s'exercent principalement en salle dans les domaines de la restauration traditionnelle et gastronomique : (chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant...). L'expérience professionnelle est un gage d'accès à des postes plus ambitieux. Le BTS management en hôtellerie-restauration constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un restaurant et une brasserie design, ouverts au public, des équipements ultra modernes, des moyens pédagogiques innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques au restaurant.

😊 Les + du BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

- Un métier garant de la gastronomie française.
- Un métier de contact humain
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'Etat de niveau 4 reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger
- La possibilité de gérer sa propre entreprise



€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com • 🌐 www.cifayonne.com • 📱 [f](#) [@](#) [in](#)