

Logo de l'établissement

83 %

Taux de réussite
aux examens
en 2022-2023

33 %

Taux de
poursuite
d'études
en 2023

60 %

Taux
d'insertion
en 2023

16 %

Taux de rupture
en 2022-2023

BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe

Baccalauréat professionnel en 2 ans

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 1350 Heure(s)
en centre

Rythme en entreprise

2 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation
pris en charge par l'OPCO de
l'entreprise

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Commercialisation et service en restaurant est capable d'exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il maîtrise les impératifs de gestion. Il est en mesure de valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Programme

Enseignement professionnel

Communiquer dans le cadre d'une démarche commerciale

- Gestion de la relation client (réservation, facturation, encaissement)
- Présentation des plats et des boissons, stimulation des ventes
- Techniques de communication

Organiser le service en restauration et animer une équipe

- Mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...)
- Service des plats et des boissons
- Gestion des plannings et de l'animation d'équipe
- Méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel

Mettre en oeuvre une gestion d'exploitation et des approvisionnements

- Élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits
- Gestion du coût des produits, du coût de revient et gestion des ventes

Respecter une démarche qualité en restauration

- Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique

Enseignements généraux

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive /Arts appliqués
- Anglais

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Consolidation des enseignements, accompagnement personnalisé et préparation au choix d'orientation
- Stage de mobilité de 2 semaines en entreprise en Europe en classe de Terminale dans le cadre du programme Erasmus+.
- Après la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP métiers de l'hôtellerie restauration) ou avoir validé une Seconde.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

➔ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ➔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **Journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant.

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Employé Barman : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

Titre à Finalité Professionnelle Barman : TFP (ex CQP) Barman

Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste

Europe

BTS Management en hôtellerie-restauration / option A : Management d'unité de restauration : Brevet de technicien supérieur MHR

Nos réseaux, certifications et référence



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Bac pro commercialisation et services en restauration - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 37909 - JO du 26-07-2023

Date et mise à jour des informations : 11/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr