

BAC PRO

COMMERCIALISATION
ET SERVICES
EN RESTAURATION
EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de l'Atlantique – 17205 ROYAN
Tel : 05.46.23.55.00
Contact : Hervé GOIZET - Animateur pédagogique

LE MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de **commercialisation, de service en restauration et de relation client**. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser **les besoins d'approvisionnement** en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.

COMPÉTENCES VISÉES

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle.
- Organisation et services en restauration.
- Animation et gestion d'équipe.
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.
- Adjoint au directeur de restaurant.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : 93,75%
- Taux d'insertion : 70,00%
- Taux de poursuite d'étude : 29,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr*

CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème), ou être titulaire d'un CAP ou 2nde pour l'entrée en 1ère.
- Être âgé.e de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 7 périodes de 1 à 3 semaines au centre de formation de septembre à mars. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1852h.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-restauration.
- Mention complémentaire.
- Brevet professionnel.



PLUS D'INFOS

cfa-acad-poitiers.fr

