

# BAC PRO

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## EN APPRENTISSAGE



### 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

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- 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

### 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 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, pour lequel vous pouvez être accompagné.

### CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : plusieurs semaines par mois en centre de formation de septembre à mai, 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.

**Nom du certificateur :** Éducation Nationale

**Code RNCP :** RNCP37909

**Date d'enregistrement de la certification :** 26/07/2023

### SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée Les Grippeaux  
1 Rue Edouard Herriot, 79200 Parthenay  
Tel : 05 49 64 07 40

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-restauration.
- Mention complémentaire.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

### MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

### TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 9079€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

\* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

### ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : NC
- Taux d'insertion : 66,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 34,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

