

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL (BAC PRO)

Commercialisation et services en restauration

(Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquetts...), organiser le service des plats et des boissons.
- Coordonner l'activité d'une équipe. Recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Prévention Santé Environnement.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Après avoir effectué sa seconde et sa première bac pro Commercialisation et services en restauration (terminale en apprentissage).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Baccalauréat professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale

Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Sortir de la classe de 1ère bac Pro CSR – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Accueil-réception.
- BP Sommelier.
- BP Barman.
- MC Organisateur de réception.
- MC Sommelier.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

