

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL (BAC PRO)

Commercialisation et services en restauration

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), 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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

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 (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Baccalauréat professionnel (niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

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

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 11 500 €.

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.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

40 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA-CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 40 %.
- Insertion professionnelle : 60 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

