

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Formation éligible au CPF



Objectifs

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.

Contenus

Domaines professionnels : – Service et Commercialisation – Organisation et production culinaire – Technologie appliquée de restauration – Sciences appliquées – H.A.C.C.P – Prévention-santé-environnement
Domaines généraux : – Français – Mathématiques – Histoire – Géographie – Langues vivantes – Gestion

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel. Avoir satisfait aux tests de recrutement

Modalités et délais d'accès à la formation

Après étude du dossier et test et sous réserve de place disponible

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : environ 1300 h
- Nombre d'heures en entreprise : 420 h
- Nombre d'heures au total : environ 1720 h

Dates

Du 05/09/2022 au 30/06/2023 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de formation

Validation

Diplôme Education Nationale niveau 4 : BAC PRO Accessible aussi par le biais de la VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

8 € de l'heure

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études est envisageable en BTS (management en hôtellerie restauration), en BP (arts du service et commercialisation en restauration, barman, sommelier) ou en MC (accueil réception, organisateur de réceptions).

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par
GRETA Clermont-Auvergne
21 boulevard Robert Schuman
63000 - Clermont-Ferrand

Site de formation

Lycée des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Marc SAUMUREAU
04 73 26 36 06
greta-clermont-auvergne@ac-clermont.fr