

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

Entretien et évaluation Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : Nombre d'heures en centre : Selon positionnement entre 800 et 1100 h
- Nombre d'heures en entreprise : Nombre d'heures en entreprise : Selon la durée de la formation entre 350 et 420h
- Nombre d'heures au total : Selon la durée de la formation entre 1150 et 1520 h

Dates

Du 02/09/2021 au 30/06/2023 à

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours pratiques et théoriques Périodes de stage en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury VAE

Validation

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

Modalité de financement

- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Pôle Emploi

Tarif

à partir de 9€15 de l'heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

En termes d'emploi Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger. Il pourra occuper par exemple les postes suivants : – chef de rang, – maître d'hôtel, – adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective. En termes de poursuite d'études Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte. Exemple(s) de formation(s) possible(s) BP Arts du service et commercialisation en restauration BP Barman BP Sommelier MC Accueil réception MC Organisateur de réceptions BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %; Taux de réussite: 100 %; Taux d'insertion professionnelle: 50 %

Information(s) diverse(s)

Parcours en 1 an possible, pour les titulaires d'un autre titre ou diplôme de niveau 4



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU
greta
AUVERGNE

Formation réalisée par
GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset, Thiers)
24 boulevard du 8 Mai 1945
03300 - Cusset

Site de formation
Lycée Valéry Larbaud
boulevard Gabriel Peronnet
03300 - Cusset

Contact
Christophe BERNIGAUD
04 70 97 78 58
contact@greta-doreallier.fr