

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, Contrat de professionnalisation, 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 01/09/2021 au 30/06/2022 à Yzeure
Du 01/09/2021 au 30/06/2023 à Yzeure

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

Validation

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

Modalité de financement

- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- 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

Débouchés : Entreprises commerciales d'hôtellerie-restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème ... Entreprises sociales de restauration collective
Entreprises agroalimentaires ou de grande distribution
Poursuite d'études : Une année de spécialisation en mention complémentaire : – Réception-accueil – Organisateur de réception Deux années d'approfondissement des connaissances par un BTS : – option A : mercatique et gestion hôtelière – option B : art culinaire, art de la table et du service

Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par
GRETA Nord-Allier (Moulins, Yzeure)

Site de formation
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 46 99 00
veronique.groulier@ac-clermont.fr