



Ce bac pro forme à l'accueil de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare l'apprenti à organiser un espace de restauration (salle, bar, salon...), à organiser le service en restauration. Les enseignements développent les compétences dans les techniques de communication, commerciales et de relation avec les fournisseurs et la clientèle: réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons. Les enseignements en langues étrangères lui donnent le savoir-faire pour accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.

Objectifs de la formation

- Réaliser la mise en place de la salle**
- Organiser le service des plats et des boissons**
- Coordonner l'activité d'une équipe**
- Gérer les stocks et les approvisionnements**
- S'adapter aux clients, préparer un argumentaire de vente**
- Rédiger les commandes et veiller à leurs exécutions**

Au programme

- Technologie
- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Mercatique et gestion appliquée
- Dossier professionnel
- Communication et commercialisation
- Organisation et mise en oeuvre d'un service
- Histoire géographie et enseignement moral et civique
- Arts appliquées et culture artistique
- Éducation physique et sportive
- PSE
- Langue vivante
- Français

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Étude de cas
 - Évaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Le Diplôme

- Le BAC Pro commercialisation et services en restauration est composé de 10 blocs de compétences : [RNCP 37909](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : Tarif : 17€ /h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

BAC Pro en 2 ans
1350 heures de formation
BAC Pro en 3 ans
1890 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance à raison d'une semaine sur trois au CFA

Pré-requis

Apprentissage :

- Pour une formation en 2 ans : Aucun
- Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr