



# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## 1<sup>ère</sup> et Terminale

Le titulaire du BAC PRO CSR est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de service : effectuer le service en salle, préparation de la salle, l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Son expérience, ses compétences en feront rapidement un personnel qualifié à qui l'on confie la coordination de l'activité du personnel de salle du restaurant. Il devra organiser et contrôler le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service. Il contribuera par son professionnalisme au développement de la clientèle et développera les relations commerciales. Il garantira la satisfaction du client et la qualité du service. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.



### Durée

Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise :

- 1350 heures sur 24 mois – durée ajustable en fonction des antécédents de parcours et diplômes
- Alternance 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise



### Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance



### Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'entreprise / OPCO



### Lieu de la formation

Maison de la Formation  
ZI de la République  
120 rue du Porteau BP 495  
86012 Poitiers Cedex



### Contact

Christine DANSAC  
cdansac@mdf86.net  
05 49 37 44 96  
www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès :  Alternance  Formation continue  Demandeurs d'emploi  VAE

### Pré-requis

#### Pour l'alternance

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3<sup>ème</sup>) et avoir suivi la formation de la classe de 2<sup>nd</sup>e BAC PRO famille des métiers (en Lycée Professionnel)
- Après avoir effectué une scolarité jusqu'à la fin d'une 1<sup>ère</sup> générale en lycée
- Après un BAC Général
- A l'issue du CAP CS HCR
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Sommellerie
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Employé Barman
- Après des études supérieures

### Conditions d'inscription

#### Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ou se présenter à l'entretien de motivation

### Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable de salle qualifié et formé au Permis de Former :

- Vendre des prestations
- Entretenir des relations professionnelles
- Prendre en charge la clientèle
- Servir des mets et des boissons
- Gérer le service
- Réaliser la mise en place
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

### Entreprises d'accueil

Entreprises ouvertes à l'année :

- La restauration commerciale ou la restauration collective
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc.)
- Résidences médicalisées – EHPAD – villages vacances – parc de loisirs



## BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration - 1<sup>ère</sup> et Terminale



### Validation

Diplôme de niveau européen 4 (BAC) délivré par L'éducation nationale

Code RNCP : 12802



### Comment s'inscrire ?



ou

Flashez-moi



<https://net-ypareo.mdf86.net/netypareo/index.php/preinscription>

### Programme et contenu

#### Domaine Professionnel

- Pôle 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Pôle 2 : Organisation et services en restaurant
- Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- Pôle 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle 5 : Démarche qualité en restauration
- GAAP : Gestion de l'Alternance et Accompagnement Personnalisé

#### Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement
- Réalisation d'un Chef d'œuvre sur les deux années de formation

### Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Employé Barman
- BAC PRO Cuisine
- Mention Complémentaire Accueil Réception

### Nos points forts

- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissage par l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

### Débouchés professionnels

- Chef de rang
- Maître d'Hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex  
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net  
N° déclaration d'activité : 54860109086



[www.poitiers.cci.fr/formation](http://www.poitiers.cci.fr/formation)

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France  
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex  
Tél : 05 49 60 98 00  
SIRET 18860003500144