



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

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 :

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois – durée ajustable en fonction des antécédents de parcours et diplômes
- Alternance en 2nde Bac Pro: 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1^{ère} et Terminale : 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
120 rue du Porteau
86000 Poitiers



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

Rentrée en classe de 2nde professionnelle :

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème})

Rentrée en classe de 1^{ère} et terminale

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème}) et avoir suivi la formation de la classe de 2nde BAC PRO famille des métiers (en LP Professionnel)
- Après avoir effectuée une scolarité jusqu'à la fin d'une classe de 1^{ère} 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

Validation

Diplôme de niveau européen 4 (BAC) délivré par L'éducation nationale
Code RNCP : 12802

Comment s'inscrire ?



ou



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



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

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

