



Bac Pro CSR Commercialisation et Services en Restauration

PÉRIODE DE FORMATION Septembre à juin

DURÉE 2 ans si entrée en classe de Première (1+2)
1 an si entrée en classe de Terminale (2+1)

CONTENUS DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français
- ❖ Histoire Géo, Enseignement Moral et Civique
- ❖ Langues Vivantes Etrangères
- ❖ Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
- ❖ Prévention Santé Environnement
- ❖ Economie gestion
- ❖ EPS

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Communication professionnelle
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ 5 Pôles d'activités professionnelles
- ❖ Pôle 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- ❖ Pôle 2 Organisation et service en restauration
- ❖ 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
- ❖ Savoirs associés:
- ❖ Technologies appliquées
- ❖ Sciences appliquées
- ❖ Gestion appliquée
- ❖ Arts appliqués

PARTICULARITÉ DU CENTRE

3 restaurants pédagogiques :
2 avec une capacité de 40 couverts
1 avec une capacité de 60 couverts

2 chambres d'application

Participation régulière à des concours

Nombreuses entreprises partenaires

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Et 3 épreuves ponctuelles

Evaluation en situation professionnelle

LIEU DE FORMATION

UFA Lycée des Métiers le Paraclet
35 avenue des Gléan
29018 QUIMPER

RENSEIGNEMENT

Sophie LE CLECH
02 98 55 54 38
s.leclech@leparaclet.org

ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

PUBLIC CONCERNE

- ✓ Etre âgé(e) de 16 à 30 ans pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Elève issu de 2nde des métiers de l'hôtellerie restauration ou CAP Cuisine pour l'accès à la première
- ✓ Elève issu de première bac pro pour l'accès à la terminale

RECRUTEMENT

- ❖ Entretien
- ❖ Dossier de candidature

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

Si contrat sur 2 ans : 1350 heures en centre de formation et 1940 heures en entreprise, congés payés déduits

Si contrat sur 1 an : 675 heures en centre de formation et 970 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Mentions complémentaires
BTS Management en Hôtellerie Restauration

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
RNCP 12802