



Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

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

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Gestion Appliquées (GA)
- ❖ Sciences Appliquées (SA)
- ❖ Prévention Santé Environnement (PSE)
- ❖ Arts appliqués
- ❖ LVA (anglais),
- ❖ LVB (espagnol)
- ❖ Mathématiques (si positionnement)

Sont aussi inclus au sein de cette formation

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

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Organiser un service complet en prenant en compte le bien être du client
- ❖ Veiller au bon déroulement d'un service en respectant les techniques de commercialisation et d'accueil
- ❖ Communiquer et argumenter ses choix de commercialisation
- ❖ Gérer un commis pour le former ou une petite équipe pour effectuer les préparations
- ❖ Gérer les relations avec les fournisseurs et les partenaires de l'établissement, les clients
- ❖ Contribuer à la bonne gestion de l'établissement : financièrement et administrativement

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié et opérationnel dans les activités du restaurant tant au niveau du service que de la commercialisation, de la gestion et de la sécurité alimentaire. Il peut exercer son métier dans différentes structures de restauration ou entreprises connexes

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle (Travaux pratiques et ateliers sommellerie et bar au restaurant)

Culture professionnelle

- ❖ Savoirs associés en :
 - ❖ Gestion Appliquée
 - ❖ Sciences Appliquées et PSE
 - ❖ Arts Appliqués

Le domaine professionnel est réparti en 5 pôles d'activité professionnelle :

- ❖ 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

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Outils mis à disposition :

2 restaurants pédagogiques (50 et 24 places), salles informatiques, centre de documentation et d'information, toutes les salles de cours équipées de vidéoprojecteurs.

Partenariats spécifiques avec la Sodexo, la société Qualiseal (Plan de Maîtrise Sanitaire), l'INRS/CPAM (pour la formation de Sauveteur Secouriste du Travail).

Modalité de suivi en entreprise par le dossier de l'apprenti et un bilan avec l'entreprise 1 fois par mois.



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Évaluation ponctuelle des matières du domaine professionnel (dispense de certaines matières générales en fonction du positionnement)

Évaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

UFA Lycée des Métiers Estran FENELON
105 Chemin de Ker Stears
CS 73817
29238 BREST Cedex 2



RENSEIGNEMENT

Sébastien THOMAS
02 98 44 17 08
lyc29.estrans-fenelon.brest@enseignement-catholique.bzh



ACCESSIBILITÉ



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



DATE DE MISE A JOUR

MAI 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques
- ✓ Mise en situation professionnelle en ateliers /plateaux techniques
- ✓ Réalisation de travaux collaboratifs
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Travaux dirigés
- ✓ Etudes de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ❖ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- ❖ Être titulaire d'un Bac Général ou Technologique (hors STHR) ou
- ❖ Être titulaire d'un Bac professionnel (hors BCP CSR)

RECRUTEMENT

- ❖ Étude du dossier de candidature
- ❖ Entretien individuel (projet professionnel)
- ❖ Recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

Contrat en 1 an :

- 675 heures en centre de formation
- 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

- ✓ BTS MHR : Management en Hôtellerie Restauration (option A)
- ✓ BTS Tourisme Mention Complémentaire (sommellerie, Barman)

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

RNCP 12802

