

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Formation certifiante

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir le diplôme
- Acquérir l'obtention du diplôme et/ou les compétences nécessaires à l'exercice du métier visé
- Poursuivre ses études et/ou s'insérer dans un emploi durable

Le/la titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un(e) professionnel(le) qualifié(e), opérationnel(le) dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il/elle exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu du programme ci-dessous répond aux objectifs opérationnels évalués dans le cadre de la préparation du diplôme ou de la certification, conformément au référentiel en cours de validité

Enseignements professionnels

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- Ateliers de professionnalisation

Enseignements généraux

- Français
- Langue vivante
- Mathématiques
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

Immersion professionnelle

Les apprenti(e)s bénéficient d'une immersion professionnelle en entreprise, intégrée dans le programme de formation

NIVEAU D'ENTRÉE EN FORMATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)

Durée (variable selon le type de contrat)

1575 heures en centre

1715 heures en entreprise

3290 heures totales

Modalités de l'alternance

Le CFA académique propose différents rythmes d'alternance afin de répondre aux besoins des formations et des employeurs, en fonction des spécificités des secteurs d'activité. Ces rythmes peuvent être de 2 jours en CFA / 3 jours en entreprise ou inversement, ou encore en alternance hebdomadaire ou mensuelle. Le rythme choisi reste identique tout au long de la formation en apprentissage et s'aligne avec le calendrier des vacances scolaires, périodes durant lesquelles les apprentis sont en entreprise. Pour plus de précisions, contactez-nous.

Public

Apprenti

Code RNCP : 37909

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale

Date d'enregistrement de la certification :

Du 26/07/2023 au 31/08/2028

NSF : 334

ROME : G1803

Formacode : 42746

Prix TTC

0.00 €

Le prix de la formation correspond au coût contrat du référentiel France

Compétences. Aucun reste à charge de frais pédagogiques pour l'entreprise et l'apprenti. Pour les apprentis du secteur public des coll. territoriales, financement selon barème CNFPT

Financements

Ouvert en contrat d'apprentissage

CONDITIONS SPÉCIFIQUES ET PRÉ-REQUIS

Aucune

SITUATION DE HANDICAP

Besoin d'un aménagement personnalisé lié à un handicap ? Contactez [notre cellule handicap](#)

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délais :

La date théorique du début de formation est fixée en septembre.
Possibilité d'intégration en cours d'année, selon le parcours du candidat.

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Modalités :

L'apprentissage est accessible aux jeunes de plus de 15 ans ayant terminé le cycle collège et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

Plus d'informations sur les conditions spécifiques d'accès à l'apprentissage :

<https://www.education.gouv.fr/se-former-par-l-apprentissage-2325>

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Modalités d'évaluation :

Contrôles en cours de formation (CCF) et/ou épreuves ponctuelles écrites et orales

Certification :

Baccalauréat professionnel, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale,
Inscrit au RNCP
Relevé d'acquis

NIVEAU À LA SORTIE DE FORMATION

- Niveau 4 (Bac général, professionnel ou technologique, BP)



Taux d'insertion
64%



Taux de réussite
86 %



Taux de satisfaction
Nouvelle formation

PERSPECTIVES MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire pourra s'exercer son métier dans la restauration commerciale et restauration collective

Type d'emplois accessibles :

- En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Dates et lieux

du 01 septembre 2025 au 27 août 2027



Lycée professionnel Jean Guéhenno
31 Rue des sables
18200 SAINT AMAND MONTROND



Aurélien POINT
ddfpt.18-guehenno@ac-orleans-tours.fr
0258400007

- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

Pour en savoir plus, voir la fiche [France Compétences](#)

ÉQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

Exemple(s) de formation(s) :

- BP arts de la cuisine
- BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP barman
- BP sommelier
- MC (futur CS) accueil réception

Pour en savoir plus, voir la fiche [Onisep](#)