

HÔTELLERIE RESTAURATION

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration



- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- BAC
- RNCP 37909
- Date d'enregistrement à la certification : 17 / 06 / 2011

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

PRÉ-REQUIS

- Entrée en classe de 2nde professionnelle : à l'issue de la classe de 3ème générale
- Entrée en 1ère professionnelle : à l'issue d'une classe de 2nde professionnelle ou après le CAP Commercialisation et Services Hôtel Café Restaurant (CSHCR) ou avec un positionnement après une classe de 1ère générale ou technologique

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en septembre / octobre

OBJECTIFS

- Mise en place de la salle, le service des mets et des boissons
- Animer une équipe et à organiser son travail
- Communiquer en français et en langue étrangère
- Exercer son activité en respectant l'environnement
- Rédiger les commandes et veiller à leur exécution
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise HRC
- Participer à la gestion des approvisionnements et de gestion d'exploitation

TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de rang
- Maitre d'hôtel
- Adjoint du directeur de restaurant

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Sommellerie
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar
- BP Arts du service et commercialisation en restauration : formation proposée en dehors du CFA Campus 120
- CS Accueil Réception : formation proposée en dehors du CFA Campus 120

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

DURÉE

- 1850 heures sur 36 mois
OU 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2nde Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1ère et Terminale : 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Contact

→ Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
-05 49 37 44 96

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du
Porteau 86000 Poitiers

Inscription





Taux de réussite en 2025

100 %

Taux de satisfaction en 2025

79 %

Nombre d'apprentis 2024 / 2025

27

D'autres indicateurs sur :
www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

PROGRAMME & CONTENU

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Pôle 1 – Conception et organisation de l'activité de cuisine

- Gérer les réservations
- Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
- Valoriser les produits, les espaces de vente
- Entretenir les locaux et le matériel
- Organiser la mise en place
- Participer à l'organisation avec les autres services
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire
- Gérer les aléas
- Communiquer dans un contexte professionnel

Pôle 2 – Mercatique et gestion appliquée à la restauration

- Communiquer avant le service avec les équipes
- Optimiser le service
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Pôle 3 – Conception et organisation du service en restauration

- Accueillir la clientèle
- Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
- Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commercial
- Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons
- Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets
- Vendre des prestations
- Servir et valoriser les prestations

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques
- Salles informatiques, centre de ressources
- Approche pédagogique par le jeu
- Accompagnement personnalisé
- Mobilité internationale : séjours collectifs encadrés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre, par matière, adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique)
- Examen blanc
- Examen terminal en mode ponctuel
- Entraînement à l'examen
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union européenne



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

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 : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration



**CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS**