

# HÔTELLERIE RESTAURATION

## Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Éducation 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 2<sup>de</sup> professionnelle : à l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup> générale
- Entrée en 1<sup>ère</sup> professionnelle : à l'issue d'une classe de 2<sup>de</sup> professionnelle ou après le CAP Commercialisation et Services Hôtel Café Restaurant (CSHCR) ou avec un positionnement après une classe de 1<sup>ère</sup> 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

- Communiquer en français et langue étrangère
- Appliquer une démarche commerciale et rentrer en relation clientèle
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer et exploiter les approvisionnements en restauration – cave et bar
- Appliquer la démarche qualité

### 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
- Maître d'hôtel
- Adjoint du directeur de restaurant

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Sommellerie
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar
- 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 2<sup>de</sup> Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1<sup>ère</sup> 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](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

## PROGRAMME & CONTENU

### Enseignement Général

- Mathématiques
- Prévention – santé – environnement
- Langue vivante étrangère : anglais
- Français
- Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques

### 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 commerciale
- 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 d'application
- 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



**AKTO**  
 Commission Nationale des Métiers - CCFH - Restaurants

**CPNE HCR**  
 Commission Nationale des Métiers - CCFH - Restaurants

Formation bénéficiant d'investissements financés avec le soutien de la CPNE HCR et d'AKTO (2024/2025) dans le cadre de l'Appel à Projets national de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants.

[www.campus120.fr](http://www.campus120.fr)



## 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](mailto: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**