

## BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Niveau de diplôme

RNCP 37909

- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- BAC PROFESSIONNEL
- 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>nd</sup>e 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>nd</sup>e 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

- 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

### Durée

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2<sup>nd</sup>e 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

### Tarifs de la formation

- 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 Sommelier
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Organisateur de Réceptions
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Accueil Réception

### Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service des inscriptions

### Contact

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

### Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120  
120 rue du Porteau  
86000 Poitiers

### Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite  
en 2024

**100 %**



Taux de satisfaction  
en 2024

**90 %**



Nombre d'apprentis  
2023/2024

**8**

D'autres indicateurs sur : <https://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 du service en restauration

- Gérer les réservations
- Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
- Valoriser les produits, les espaces de vente
- Entretien des 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
- Être 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
- Exprimer ses talents avec le projet (conception et réalisation)

## Méthodes et 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

## Modalités d'évaluations

- 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



[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 +45 ans 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

**CCI de la Vienne - CAMPUS 120**

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication

SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 05 mars 2025