

## Conditions d'accès

- > Être titulaire du CAP CS HCR pour la formation en 2 ans

## Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet du CEFPPA (pour la formation en 3 ans).
- > Admission sur dossier et entretien de motivation.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus par la commission d'examen des candidatures.
- > Établir le contrat d'apprentissage avec l'employeur et le transmettre au CEFPPA, accompagné de l'attestation du permis de former pour le tuteur en entreprise.

## Durée

- > La formation se déroule sur 3 ans en alternance (ou 2 ans pour les titulaires d'un CAP CS HCR).
- > Le temps de formation au CEFPPA est de 1 850 h pour la formation en 3 ans, 1 400 h pour celle en 2 ans. Alternance 1 semaine de cours sur 3 en 2<sup>nde</sup>, 1 semaine de cours sur 2 en 1<sup>ère</sup> et Terminale.
- > Démarrage de la formation : début septembre.

## Évaluation de la progression

Le maître d'apprentissage et les formateurs du CEFPPA s'appuient sur un document de liaison élaboré à partir du référentiel du BAC PRO CSR. Ce document permet une harmonisation de la formation entre le CEFPPA et l'entreprise ainsi que l'évaluation de la progression du jeune.

## Pratique...

### Accès CEFPPA

- Le CEFPPA est facile d'accès :
  - à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
  - à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

## Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

## BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

# Commercialisation et services en restauration

## Objectifs de la formation

Former un professionnel niveau 4, qualifié, opérationnel et capable de s'adapter en français et en langue étrangère aux fonctions d'accueil, de commercialisation, de service, d'animation d'équipe et de management et ceci dans toutes les formes de restauration.

## Formation

La formation s'articule autour de cinq pôles de compétences :

- communication, démarche commerciale et relation clientèle
- organisation et services
- animation et gestion d'équipe
- gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- démarche qualité

### Au CEFPPA :

35 h de cours hebdomadaires réparties entre :

#### Domaine général :

- Français
- Histoire-Géographie
- Éducation Civique
- Mathématiques
- Arts appliqués à la profession
- Informatique
- Anglais et Allemand
- Éducation Physique et Sportive

#### Domaine professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée et mercatique

### En entreprise :

Les maîtres d'apprentissage formant des jeunes en Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration devront pouvoir leur confier des tâches permettant leur initiation à :

- l'accueil de la clientèle ;
- l'organisation de la production et du service ;
- la démarche mercatique ;
- la gestion opérationnelle d'un restaurant ;
- l'encadrement de l'équipe.

### Taux de réussite à l'examen

|      |        |
|------|--------|
| 2021 | 77,78% |
| 2020 | 87,12% |
| 2019 | 100%   |

## Statut

Le formé est sous contrat d'apprentissage (ou sous contrat de professionnalisation après 29 ans).

## Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic hôtelier.

| Âge         | 1 <sup>ère</sup> année | 2 <sup>ème</sup> année | 3 <sup>ème</sup> année |
|-------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 16 à 17 ans | 27 %                   | 39 %                   | 55 %                   |
| 18 à 20 ans | 43 %                   | 51 %                   | 67 %                   |
| 21 à 25 ans | 53 %                   | 61 %                   | 78 %                   |
| 26 ans et + | SMIC Conventionnel     |                        |                        |