



L'excellence par l'expérience

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Commercialisation et Services en Restauration

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Communiquer, réaliser une démarche commerciale pertinente et accueillir les clients
- Animer et gérer une brigade en salle.
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation de l'établissement
- Respecter et participer à la démarche qualité en restauration.

► Contenus

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

- Français
- Histoire-Géographie-Education civique et morale
- Mathématiques
- Arts appliqués à la profession
- Langues : Anglais et Allemand
- Education Physique et Sportive

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Être titulaire d'un CAP CS HCR pour la formation en 2 ans ou être issu de 3^{ème} pour la formation en 3 ans.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel
Entreprise / Centre de formation.
- > 1400 heures de formation réparties sur 2 ans, 1850 heures sur 3 ans.
Alternance 1 semaine sur 3 en Seconde, 1 semaine sur 2 en Première et Terminale.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Commercialisation et Services en Restauration

Code RNCP : 37909

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01-09-2023

► Rémunération

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

Âge	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} 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		

► Débouchés

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration permet de devenir Maître d'Hôtel ou Chef de rang.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

brevet professionnel, certificat de spécialisation ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2023

- 17 apprentis

- 89% de réussite à l'examen 2023

2022

- 10 apprentis

- 89% de réussite à l'examen 2022

