

BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration (CSR)

OBJECTIFS

Obtenir le BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

A l'issue de la formation l'apprenti sera capable de :

- Accueillir et assurer la relation client
- Valoriser les produits et les espaces de vente
- Réaliser la mise en place et l'organisation des services
- Gérer les approvisionnements
- Assurer la gestion d'exploitation en restauration
- Appliquer la démarche qualité

CONTENU

MATIERES GENERALES

- Français
- Mathématiques
- Science-Physiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- Education Physique et Sportive
- Arts Appliqués
- Options facultatives : Langue vivante / EPS / Mobilité

MATIERES PROFESSIONNELLES

- Travaux Pratiques :
Communication, démarche commerciale et relation clientèle
Organisation et services en restauration
Animation et gestion d'équipe en restauration
Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
Démarche qualité en restauration
- Technologie de synthèse
- Sciences Appliquées
- Gestion et Prévention Santé Environnement

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en mixité de public (avec élèves sous statut scolaire).

La formation se déroule en cours groupe avec des méthodes pédagogiques diversifiées : cours magistraux, études de cas, exercices et entraînement, projets, quizz, mises en situations...

POURSUITE D'ETUDES

Une poursuite d'études est envisageable en BTS, en BP ou possibilité de se spécialiser en Mention Complémentaire :

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- BTS Management en hôtellerie restauration : option A_Aménagement d'unité de restauration ou option B_Management d'unité de production culinaire ou option C_Management d'unité d'hébergement
- Mention Complémentaire Accueil réception
- Mention Complémentaire Organisateur de réceptions

L'APPRENTISSAGE



PRE REQUIS

Avoir effectué ses deux premières années de bac pro sous statut scolaire

Être âgé au minimum de 16 ans et de 30 ans maximum (29 ans révolus)

MODALITES D'ADMISSION

Dossier de candidature

Entretien de motivation avec le Directeur délégué aux Formations Professionnelles de l'Établissement scolaire ou avec le coordinateur de l'unité d'apprentissage.

Validation du niveau scolaire minimum attendu par le conseil de classe du deuxième semestre de formation

NOMBRE DE PLACES

Bac pro 3^{ème} année : 6

POSITIONNEMENT

Bulletins scolaires du premier et second semestre de formation de l'année antérieure

Avis du dernier conseil de classe

MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation (CCF) et contrôle ponctuel

Epreuves écrites et orales, projets, dossiers et jury final

Possibilité de validation par blocs de compétences

DUREE INDICATIVE ET RYTHME

Durée indicative : 1 an - 675 heures

La durée de formation pourra être adaptée au regard des acquis antérieurs de l'apprenti

POUR QUELS METIERS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

Rythme : 35h/ semaine

DATES

Du 4 septembre 2023 au 5 juillet 2024

LIEU DE FORMATION

**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
Restauration et Commercialisation**

74 rue du Grand Barberaz

73190 Challes-les-Eaux

MODALITE DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage : le cout
pédagogique est pris en charge par
l'opérateur de compétences selon accord
de branche ou de la collectivité.

CONTACT

M. Frédéric ZEIGER

Directeur délégué à la formation
professionnelle

Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

04 79 72 86 13