

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

CODE RNCP

37909

FORMACODE

42746 : Restauration

CODE DIPLOME

40033403

TYPE D'ACTION

Alternance / apprentissage

DATES PRÉVISIONNELLES ET DÉLAIS D'ACCÈS

- 01/09/2026 au 12/07/2027

Dates d'inscription :

01/06/2026 au 31/08/2026

Lieu:

LP Daniella JEFFRY

- 01/09/2025 au 12/07/2026

Dates d'inscription :

02/06/2025 au 30/11/2025

Lieu:

LP Daniella JEFFRY

LIEU(X)

LP Daniella JEFFRY - Route de Spring - BP

178 - 97052 SAINT-MARTIN Cedex

Téléphone : 0590.29.12.53 / 0690

31.19.37

Mèl : contact@gretacfasxmsbh.fr

- du Mardi au jeudi : de 8h00 à 12h00
- Tous les après-midi et vendredis : uniquement sur rendez-vous

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

1 413 (variable)

Heures en centre

700

Heures en entreprise

713

NOMBRE DE PARTICIPANTS

4

PUBLIC CIBLE

Jeune 16-29 ans

MODALITÉS D'ACCÈS

Diplôme requis

Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

FORMATIONS CERTIFIANTES :

- date d'enregistrement de la certification : 26/07/2023
- nom du certificateur : **MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE**

OBJECTIF(S)

Ce dispositif vise à permettre aux participants de mettre en œuvre et intervenir sur les installations électriques et sur les réseaux de communication des domaines de la production, du transport, de la distribution, de la transformation et de la maîtrise de l'énergie électrique.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 - Equivalent CAP

CONTENU DE LA FORMATION

Modules professionnels :

Pôle n° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle

Pôle n° 2 : Organisation et services en restauration

Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration

Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration

Modules généraux:

Bloc no 4 - Economie • gestion

Bloc no 5 - Prévention santé environnement

Bloc no 6 – Mathématiques

Bloc no 7 - Physique•chimie

Bloc no 8 - Langue vivante

Bloc no 9 - Français

Bloc no 10 - Histoire•géographie et enseignement moral et civique

Bloc no 11 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc no 12 - Education physique et sportive

DÉBOUCHÉS

Le Bac Pro CSR permet d'exercer dans divers métiers de l'hôtellerie et de la restauration, tels que :

- **Chef de rang** : Responsable de la mise en place de la salle et du service des mets et boissons.
- **Maître d'hôtel** : Supervise les activités de la salle et gère les interactions avec les clients.
- **Sommelier** : Gère les commandes et les livraisons, et assure la qualité des produits.
- **Barman** : Gère le bar et propose des boissons aux clients.
- **Directeur de restaurant** : Supervise l'ensemble de l'établissement et gère les opérations de restauration

Dossier de candidature

Entretien

Test écrit

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation présentielle

Mise en situation réelle de travail

Travail en autonomie

Tutorat

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 - Equivalent BAC

CERTIFICATION VISÉE

Diplôme Education Nationale

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration

TARIF

Contrat d'apprentissage

FINANCEMENT

Entreprise

OPCO

CONTACTS

GASSETTE Lauric

CFP

lauric.gassette@gretacfasxmsbh.fr

Mme GUESDE Marie-Louise

Référent Handicap

marie-louise.guesde@gretacfasxmsbh.fr

0690 31 19 37

RESTAURATION

- Salle de restauration interne disponible.
- Possibilité de se restaurer au SNACKTOS du LP
- De nombreux restaurants à proximité

TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

Arrêt de bus au stade LOUIS

VANTERPOOL

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux et nos prestations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.

Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

Ces métiers nécessitent des compétences en gestion, en communication professionnelle et en respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le Bac Pro CSR est un diplôme reconnu par l'État et équivalent au niveau d'un bac général ou technologique, offrant une formation complète pour intégrer le monde professionnel de l'hôtellerie et de la restauration.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation

Evaluation en cours de formation

Session d'examen

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Pour le bon déroulement de la formation et un accompagnement optimal, vos cours auront lieu en **présentiel** au Lycée.

Vous aurez à disposition, et en capacité suffisante :

- 1 salle de cours/langues (configuration modulable)
- 1 salle de cours accessible aux personnes en situation de handicap
- 1 salle multimédia
- 1 Centre de ressource (bibliothèque du lycée)
- 1 espace sanitaire homme/femme

Pour favoriser votre apprentissage (individuels ou en groupes), les salles (selon le besoin), sont équipés (en nombre suffisant) de :



Merci de respecter les outils et matériel mis à disposition

Taux de réussite

-

1ère Session