



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Date de publication : 26.07.2023

Date fin d'enregistrement : 31.08.2028

Mise à jour de la fiche produit : 02.06.2026



Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.
Notre référent est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.



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

CHOISIR L'APPRENTISSAGE POUR SE FORMER

Avec des formations aux spécialités variées, l'apprentissage est l'une des voies privilégiées pour devenir un professionnel qualifié. C'est un mode de formation professionnelle où :

- ✓ Vous alternez des périodes de formation théorique au centre de formation d'apprentis (CFA) et des périodes de mise en œuvre pratique en entreprise pendant lesquelles vous allez acquérir l'expérience et les compétences professionnelles en lien avec votre diplôme.
- ✓ Vous signez un **contrat d'apprentissage**. C'est un contrat de travail de type particulier conclu avec un employeur
- ✓ Vous êtes accompagné par un **maître d'apprentissage** en entreprise et un **formateur référent** au CFA
- ✓ Vous avez un **statut de salarié**. Et comme tout salarié, vous avez des droits et des obligations : temps de travail, salaire, congés payés, santé...
- ✓ Vous percevez un **salaire variable** selon votre âge, le diplôme préparé et la progression dans le cycle de formation

Le contrat d'apprentissage est un moyen efficace pour se former et intégrer une entreprise, avec une qualification professionnelle à la clé.

PUBLIC CIBLE

Jeunes sortis de 3^{ème} ayant 15 ans avant le 31 décembre de l'année de la formation

Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'année de formation

PRÉSENTATION SUCCINCTE DU MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

Il est capable de s'adapter à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management en français et en langue étrangère.

Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

LES MISSIONS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

Le titulaire du Bac Pro CSR effectue les missions et activités suivantes :

Les principales tâches liées à l'activité professionnelle sont :

- Analyser les conditions de l'opération et son contexte
- Organiser l'opération dans son contexte
- Définir une installation à l'aide de solutions préétablies
- Câbler, raccorder les matériels électriques
- Réaliser une opération de maintenance préventive
- Réaliser une opération de dépannage

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BAC Pro CSR peut exercer son activité dans une entreprise sur le territoire national ou à l'étranger.

En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie restauration (agro-alimentaire, équipementiers etc. ...)

Métiers possibles : Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant

QUALITÉS REQUISES

- Avoir des compétences d'ordre relationnel (sens de l'écoute, goût du dialogue, sens des responsabilités, sens du contact)
- Avoir des compétences relevant de la gestion (organisation du travail en autonomie, gestion du temps, intégration des contraintes économiques, commerciales, sécuritaires, etc. ...)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de préparer et d'obtenir la certification du diplôme délivré par le **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou des blocs de compétences peuvent être accordées au candidat.

PRÉ-REQUIS

Avoir un **projet professionnel réfléchi** et confirmé dans la spécialité choisie

Avoir un **niveau de fin de Collège**

MODALITÉS D'ADMISSION

- ✓ Dossier de candidature
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Entretiens individuels
- ✓ Validation de la candidature

Rappel : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise dans les 3 mois suivant l'entrée en formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription : de mars à juin

Prochaine rentrée : mi-septembre avec les journées d'intégration et les réunions

Début des cours : octobre

DURÉE DE LA FORMATION

36 mois

Des aménagements de durées sont possibles selon les prérequis du candidat. La durée sera déterminée dans le cadre du positionnement et de l'entretien

COÛT DE LA FORMATION

Formation financée par les OPCO selon le tarif mentionné au référentiel France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/fiche/ap-prentissage-mise-a-jour-du-referentiel-des-niveaux-de-prise-en-charge-issus-de-la-procedure-complementaire/>

Frais annexes possibles pour l'apprenti (manuels, EPI, déplacements, restauration...)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

MC Sommelier

MC Accueil réception

BTS Management en hôtellerie restauration

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, le titulaire de ce diplôme sera en mesure de :

- Accueillir, conseiller et prendre en charge la clientèle tout au long de la prestation
- Organiser et réaliser les différentes opérations de service en restauration
- Mettre en valeur les produits et assurer leur commercialisation
- Préparer et aménager les espaces de restauration dans le respect des normes professionnelles
- Participer à l'organisation et à la gestion de l'activité de restauration
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité de service
- Communiquer efficacement avec les clients, les équipes de production et les différents partenaires de l'établissement et contribuer à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements techniques et professionnels :

Pôle 1 – communication, démarche commerciale et relation clientèle : prendre en charge le client – entretenir des relations professionnelles – Communiquer

Pôle 2 – organisation et services en restauration : gérer le service – organiser

Pôle 3 – animation et gestion d'équipe en restauration : animer une équipe – optimiser les performances de l'équipe – gestion du personnel (dispositif de formation

Pôle 4 – gestion des approvisionnements et exploitation en restauration : recenser les besoins en approvisionnement – contrôler les mouvements de stocks

Pôle 5 – démarche qualité en restauration : appliquer la démarche qualité et maintenir la qualité globale – gérer les aléas

Connaissances en matière de santé et sécurité professionnelles :

Sauveteur Secouriste au Travail

Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux

Français, histoire-géographie-EMC, mathématiques, sciences appliquées, langue vivante 1, physique-chimie, arts appliqués et cultures artistiques et EPS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Rythme alterné
CFA/entreprise



Organisation de la formation
(planning, outils pédagogiques..)



Livret d'apprentissage
Suivi de la formation

MODALITÉS DE FORMATION



Des ateliers professionnels



Cours en distanciel



Formation à l'extérieur*

*Pour certaines spécialités, des déplacements au sein des lycées partenaires, en Guadeloupe ou à St Martin, peuvent avoir lieu durant la formation.

MOYENS HUMAINS

La formation est assurée par des formateurs disposant des certifications nécessaires et répondant aux exigences d'expérience professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative tout au long de la formation par un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités, notamment sur le lieu d'apprentissage.

Évaluation certificative : épreuves ponctuelles et Contrôle en Cours de Formation (CCF).

2025

Taux de réussite : 100 %

Taux de satisfaction : 74 %

Taux d'insertion : 100 %

Taux d'abandon : 0 %

Taux de poursuite des études : 0 %