



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : 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.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

CONTENUS

- Bloc 1 : Conception et organisation du service en restauration
- Bloc 2 : Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Bloc 3 : Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- Bloc 4 : Mathématiques
- Bloc 5 : Prévention-santé-environnement
- Bloc 6 : Langue vivante
- Bloc 7 : Français
- Bloc 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 9 : Arts appliqués et cultures artistiques
- Bloc 10 : Education physique et sportive
- Bloc 11 : Langue vivante (Bloc facultatif)
- Bloc 12 : Mobilité (Bloc facultatif)

PRÉ-REQUIS

1^{re} année du cycle validée

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans, hors dérogations : sportif de haut niveau, personne en situation de handicap, création ou reprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe :

Alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Bac professionnel

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Baccalauréat
SERVICES VALIDEURS)

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

MODALITÉS D'EVALUATION

Epreuves en cours (CCF)

Epreuves finales d'examen

Il est possible de valider tout ou partie des
Blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

1 350 heures sur deux ans, apprentissage possible
dès la classe de première

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITES D'ACCES

Admission sur dossier et/ou entretien

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature d'un contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre au lycée réalisateur

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec le lycée réalisateur

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles



TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

À l'issue de sa formation, le salarié peut exercer dans les secteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration>

CODE RNCP37909

+ D'INFORMATIONS SUR LE LIEN SUIVANT

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/#an_cre3

LES + DE LA FORMATION

Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble
Site Clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38000 GRENOBLE



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

86% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% après 6 mois

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI DANS LE DOMAINE

50% après 6 mois

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION

0%

VALEUR AJOUTÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprentis est positif.

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



Date de mise à jour le 09/03/2026