



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

OBJECTIFS

Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...)
Organiser le service des plats et des boissons
Coordonner l'activité d'une équipe
Recenser les besoins d'approvisionnement, planifier les commandes et livraisons
Contrôler les stocks
Gérer les commandes

CONTENU

Enseignements généraux
Français et histoire-géographie
Mathématiques et sciences
2 Langue vivantes (anglais et allemand)
Education physique et sportive
Arts appliqués
Enseignements professionnels
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)

PRÉ-REQUIS

CAP validé ou niveau 1ère générale ou technologique. Formation ou expérience dans le domaine
Priorité aux titulaires d'un diplôme du secteur
Aptitudes requises : Résistance physique et nerveuse, habileté manuelle, Hygiène corporelle rigoureuse, Travail en équipe, Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles), Solide motivation.

DURÉE INDICATIVE

1350 heures

TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des sports

VALIDATION

Certification de niveau européen 4 (BAC ou BAC+1)



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuves finales d'examen
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et services en restauration peut devenir Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au Directeur d'un restaurant commercial ou collectif. Il peut poursuivre ses études : Mention Complémentaire Barman, Mention Complémentaire Sommelier.

Découvrez d'autres débouchés sur Orientation Auvergne-Rhône-Alpes
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

Contacts

Lycée Lesdiguières - Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble

Site Beaumarchais 15 avenue Beaumarchais
38100 GRENOBLE

Service Apprentissage
Tél : 04 76 33 27 40



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite.

TAUX DE SATISFACTION

79% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

78% après 6 mois

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

15 juillet

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier d'inscription à demander au Lycée responsable de la formation

Lettre de motivation

CV

Mise à jour le 25 Août 2023