

Baccalauréat professionnel commercialisation et service en restaurant

BAC PRO CSR en 2 ans

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restaurant sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser une mise en place classique, prendre une commande, gérer le service, servir des plats et des boissons, prendre en charge la clientèle, entretenir des relations professionnelles, animer une équipe et optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats, organiser le recensement des besoins d'approvisionnement, maîtriser les coûts, analyser les ventes, appliquer une démarche qualité et maintenir la qualité globale.

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de serveur.

Durée

2 Année(s) dont 1190 Heure(s) en centre 2450 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

Enseignements Techniques et Professionnels

Pratique professionnelle
Technologie Appliquée professionnelle
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements Généraux

Français / Histoire géographie / Education civique
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Arts appliqués
Anglais

Contacts



SERVICE développement et
promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Mobilité européenne de deux semaines en Terminale
- Possibilité de stage à l'étranger de 6 mois post-diplôme



Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir le sens de la relation client / Etre rigoureux, organisé / Bonne présentation, soucieux de l'hygiène / Disponible (horaires).

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF). Examen final pour certaines matières.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration

Modalités d'entrée

Entrée 2nde professionnelle : sortir de 3ème et avoir 15 ans révolus lors de la signature du contrat.
Entrée 1ère professionnelle : être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP métiers de l'hôtellerie restauration) ou avoir validé une seconde.

Complément d'information

Code diplôme : 12802

Code CPF : Salarié: 142240, Demandeur d'emploi: 142240

Code RNCP: 12802

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

