

Baccalauréat professionnel commercialisation et service en restaurant

BAC PRO CSR en 2 ans



CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

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 mets 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, contrôler les mouvements de stock, 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 1350 Heure(s) en centre 2290 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

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

Etre titulaire d'un CAP, BEP ou BAC ou avoir validé une seconde.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : Bac pro commercialisation et services en restaurant

Code CPF : 243895

Code RNCP : 12802

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation
Bretagne