Formation

Bac Pro Commercialisation et service en restauration

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Le titulaire d'un bac professionnel commercialisation et service en restauration doit pouvoir exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, 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.
Son activité consiste à :

- Servir la clientèle en développant une démarche commerciale et une relation clientèle performante
- Animer une équipe
- Participer à la gestion des approvisionnements et d'exploitation

Compétences visées

Le candidat sera capable à l'issue de la formation de :

- Commercialiser les prestations et prenant en compte les souhaits des clients
- Gérer un service dans sa globalité
- Gérer une équipe, animer, rendre compte et optimiser les performances
- Appliquer et maintenir une démarche de qualité globale
- Assurer la gestion des approvisionnements et la gestion d'exploitation

Admission

Période de rentrée à titre indicatif . Des rentrées sont possibles en cours de formation après analyse du dossier.

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP ou équivalent

Bac ou équivalent

Niveau d'entrée

CAP ou équivalent ou Bac ou équivalent
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation

Diplômant

Durée

3 ans

Niveau de sortie

Bac ou équivalent

Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Bac pro Commercialisation et service en restauration
Code diplôme : 40033403

Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé LUCIE 26000 ENGAGÉE ET RESPONSABLE
RSE Positive
labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Communiquer et développer une démarche commerciale :

- Prendre en charge la clientèle tout au long de la prestation
- Entretenir des relations professionnelles internes et externes
- Vendre les prestations

Servir la clientèle

- Réaliser la mise en place
- Gérer le service
- Servir mets et boissons

Animer et gérer une équipe

- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Gérer les aléas liés au personnel
- Evaluer son travail et de son équipe
- Rendre compte de son activité et de ses résultats à sa hiérarchie

Assurer la gestion des approvisionnements et d'exploitation

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Enseignement général et savoirs associés

- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Gestion appliquée
- Français
- Histoire géographie et enseignement moral et civique
- Arts plastiques appliqués
- Prévention santé environnement
- Langue vivante 1 (anglais)
- Éducation physique et sportive

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluation

Modalités d'évaluation intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définit par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

Les entreprises :

- Les secteurs de la restauration commerciale ou collective
- Dans des entreprises connexes à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers…)

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)