

# 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 Latre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé



RSE Positive  
labelucie.com

**Qualiopi**  
processus certifié

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE  
BILANS DE COMPETENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://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](http://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
- Entretien 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

## Et après ?

### 4 Poursuite de formation

### 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.

### 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](http://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.)



CCIFormation Angers - Cholet - Saumur

✉ [contact@cciformation49.fr](mailto:contact@cciformation49.fr)

🌐 [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr)

☎ 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

