



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE



➔ BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

➔ Serveur en Hôtel, Café, Restaurant

Le titulaire de ce Bac Pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration doit être capable de :

- 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 en approvisionnement
- Préparer un argumentaire de vente
- Rédiger et veiller à l'exécution des commandes

➔ Contenu de la formation

Enseignements généraux (742h) : Français, Histoire Géographie, Anglais, Espagnol, Mathématiques, EPS.

Enseignements techniques et professionnels (1113h) : Arts Appliqués, Droit, Gestion, Pratique, PSE, Sciences Appliquées, Technologie.

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 19 ou 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 33 ou 32 semaines de formation en entreprise;
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Ploufragan



Prérequis

Etre titulaire du CAP HCR ou diplôme de niveau 3, d'une seconde validée (générale, technologique, professionnelle)



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :

Bac pro Commercialisation et Services en Restauration. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.

Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation
- Aptitude pour les langues étrangères

Entreprises conseillées

- Restaurant traditionnel
 - Brasserie
 - Bistrot
 - Restaurant gastronomique
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

BP Arts du Service (en 1 an), BM Traiteur Organisateur de Réception

Perspectives professionnelles

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh