

# Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (3 ans)



**CFA de l'Hôtellerie  
Restauration**  
5 Rue de la gare  
68000 - COLMAR  
Tél.: 03 89 41 17 70

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel est un professionnel qualifié, opérationnel en service de restauration et qui maîtrise les fonctions de gestion des stocks.

Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente.

Il est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère et peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients.

Il doit développer ses compétences dans une réglementation exigeante tant pour l'hygiène alimentaire que pour la santé et la sécurité au sein de l'équipe de travail.

## Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans, sortit de 3<sup>ème</sup> ou en réorientation en fin de 2<sup>nd</sup>e.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation prise en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

## Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

1800 heures de formation en Centre réparties sur 3 ans

Alternance :

1<sup>ère</sup> année : 3 jours tous les quinze jours

2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année : Reste à définir

Démarrage de la formation :

- septembre

## Contenus de la formation

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Dossier professionnel

Domaine général :

- . Expression et connaissance du monde
- . Mathématiques
- . Langue vivante anglais et Allemand
- . Arts appliqués
- . Education physique et sportive
- . Prévention Sécurité Environnement

## Poursuite de formation

Avec le Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR :

- . BTS Management en HR option A - management d'unité de restauration en 2 ans
- . CAP Cuisine en 1 an

## Débouchés professionnels

Le Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service permet d'intégrer directement la vie active, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de Maître d'hôtel, responsable restauration ou vous installer à votre compte.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70

Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com) - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L

Code activité : 44680290968

Màj janv..22