

Baccalauréat Professionnel

Commercialisation et Services en Restauration (3 ans)

Code RNCP : 37909

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01/09/2023



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^{ème} ou en réorientation en fin de 2^{nde}.
- 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	Contenus de la formation	
Formation en alternance Entreprise/Centre de formation. 1800 heures de formation en Centre réparties sur 3 ans Alternance : 1 ^{ère} année : 3 jours tous les quinze jours 2 ^{ème} et 3 ^{ème} année : 1 semaine sur 2 Démarrage de la formation : - septembre	Domaine professionnel : <ul style="list-style-type: none">. Travaux pratiques. Technologie professionnelle. Gestion appliquée. Sciences appliquées. Dossier professionnel	Domaine général : <ul style="list-style-type: none">. Expression et connaissance du monde. Mathématiques. Langue vivante anglais et Allemand. Arts appliqués. Education physique et sportive. Prévention Sécurité Environnement

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours

Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

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.