

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION NIVEAU 4

3 ANS / 2 ANS RNCP 12802. Code diplôme 40033403T. Durée : 24/36mois, 675 heures de formation par an. Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24. Taux de réussite 90 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 75 %. Taux de satisfaction 88 %.
Délais d'accès : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre.
Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Le titulaire du BAC pro CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. **Qualités** : Goût et motivation pour une carrière en Hôtellerie Restauration, diplomate. **Alternance** : 2 semaines au CFA et 2 semaines entreprises ou 1 semaine au CFA et 1 en entreprise. **Poursuite d'étude** : MC sommellerie, MC employé barman, BTS management en hôtellerie restauration option A, MC accueil et réception, MC Organisateur de réceptions, MC accueil et réception. **Insertion professionnelle** : Au terme de la formation, le bachelier peut occuper les postes suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale et restauration collective. **Conditions de travail** : Le titulaire du BAC CSR peut être amené à travailler les weekends, jours fériés. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisés. **Prérequis** : Aucun pour le BAC PRO 3 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le BAC PRO 2 ans (si CAP ou seconde). Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Programme** :

FONCTION 1 COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE	Gestion des réservations individuelles et de groupe (accueil téléphonique, internet ...). Accueil et prise en charge du client (présentation des supports de vente, recueil des besoins et attentes, conseils à la clientèle, argumentation commerciale, services au client, mesure de la satisfaction du client). Valorisation des produits et des espaces de vente. Prise de commande. Facturation.
FONCTION 2 ORGANISATION ET SERVICES EN REST.	Mises en place : carte, menu, banquets, cocktails en fonction du type de restauration. Contrôle des mises en place. Participation à l'organisation entre les différents services. Service des mets et des boissons. Participation à l'élaboration des accords mets boissons. Gestion des denrées.
FONCTION 3 ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE	Gestion du planning horaire. Planification de son travail et de celui de son équipe selon le type de prestation. Identification des besoins en personnel. Calcul du coût de la main d'œuvre. Animation d'équipe.
FONCTION 4 GESTION DES APPROVISIONNEMENT S ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION	Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits). Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue. Prévision et planification des commandes et des livraisons. Rédaction des documents d'approvisionnement (consommables alimentaires et non alimentaires, petits matériels). Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés. Opérations de déconditionnement. Gestion du coût matières (Choix des produits, choix des fournisseurs). Suivi du coût matières, calcul du ratio matières.
FONCTION 5 DÉMARCHE QUALITÉ	Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions. Nutrition et diététique.

Modules de formation (Horaires par semaine):

Travaux pratiques restaurant	5 H	Sciences appliquées + PSE	3 H
Ateliers expérimentaux	2 H	Economie et gestion	2 H
Technologie restaurant	2 H	Anglais + LV2	4 H
Arts appliqués	2 H	Mathématiques et sciences	2 H
EPS	3 H	Français, histoire-géographie	4 H

Certifications EXAMEN EN CCF ET PONCTUEL

- E1 : Epreuve technologique scientifique CCF
- E2 : Epreuve de pratique professionnelle CCF
- E22 : Prévention Santé Environnement PONCTUEL
- E3 : Epreuve de gestion appliquée CCF
- E31 : Environnement juridique économique CCF
- E32 : Projet professionnel CCF
- E33 : Mathématiques CCF
- E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie PONCTUEL ECRIT
- E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques CCF
- E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive CCF

Certification partielle : Non
Niveau de sortie : 4

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



Lieux de formation : 2 SITES
ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt4@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Modalités techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de chocolaterie
- 1 hôtel d'application.

CAMPUS TRAJECTOIRE
Chemin de l'Orme Rond
78356 JOUY EN JOSAS



campus@cfatrajectoire.fr
Gare de Jouy en Josas : Ligne C
Bus 32 Chaville Rive Droite.
Vélizy Villacoublay - Gare de Jouy en Josas. Bus 264.



Modalité techniques :

- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.

Contacts pour une formation :
CFA TRAJECTOIRE 0782093 B
11788423778 ☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Postuler sur
Notre site
internet

