

# BAC PRO - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

**3 ANS ou 2 ANS - RNCP 12802 - NIVEAU 4**



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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, 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.

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicapé(e) et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 3 ans est de 675H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**  
[nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 30 96 12 35

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP12802BC01 - Technologie
- RNCP12802BC02 - Sciences appliquées
- RNCP12802BC03 - Mathématiques
- RNCP12802BC04 - Mercatique et gestion appliquée
- RNCP12802BC05 - Dossier professionnel
- RNCP12802BC06 - Communication et commercialisation
- RNCP12802BC07 - Organisation et mise en oeuvre d'un service
- RNCP12508BC08 - PSE
- RNCP12802BC09 - Langue vivante
- RNCP12802BC10 - Français
- RNCP12802BC11 - Histoire géographie et éducation
- RNCP12802BC12 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP12802BC13 - Éducation physique et sportive

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Épreuve scientifique et technique

E2 : Épreuve de gestion et de dossier professionnel

E3 : Épreuve professionnelle

E4 : Épreuve de langue vivante

E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique

E6 : Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués

E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

## POURSUITES D'ÉTUDES

- MC / BP employé barman ;
- MC / BP sommellerie ;
- BTS MHR ;
- MC organisateur de Réceptions ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de rang ;
- Maître d'hôtel ;
- Adjoint du directeur de restaurant ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

**Bac en 3 ans :** Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.

**Bac en 2 ans :** Avoir fini sa seconde on son CAP.

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines**

**Contacts pour une formation :**

01.30.96.12.35

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**SAINTE LYCÉE D'HÔTELLERIE  
QUENTIN EN YVELINES ET DE  
TOURISME**

**TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 95,7% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 95,7%**

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :

taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023