

Bac Pro Commercialisation et services

Fiche diplôme

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

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

Aucun pré-requis pour intégrer un Bac Pro 2nde
Obtention d'un CAP dans le domaine de l'hôtellerie
restauration pour un Bac Pro 1ère

Vos objectifs :

- Accueillir la clientèle et assurer le service en café-restaurant ;
- Organiser la salle de restaurant et le travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers...);
- Optimiser les relations avec la clientèle ;
- Connaître les produits afin de les vendre.

Pour quels métiers ?

- Chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle, adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Ils peuvent aussi travailler dans l'alimentaire



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfa17.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12 personnes par groupe



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Toutefois, après positionnement entrées possibles tout au long de l'année.



Lieu de formation

CFA de Lagord



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

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Enseignement général
- Pratique professionnelle et savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Technologie appliquée
- Prévention santé environnement
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation

En entreprise

- Organisation et services en restauration
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements
- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Animation et gestion d'équipe



Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation.
- Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage. Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.
- Nos sites de formation bénéficient de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

Encadrement

L'équipe pédagogique dispose des qualifications et de l'expérience dans le domaine de la formation.

Suivi et évaluation

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme



MC* Sommelierie

Objectif principal : conseiller et servir vins et alcools sous la responsabilité du chef sommelier



MC* Barman

Objectif principal : gérer un bar de son approvisionnement par les fournisseurs

*Mention Complémentaire



Voir la fiche Filière

Contactez-nous !

Bourse de l'alternance
05 46 50 02 28

b.alternance@cm-larochelle.fr



www.cfa17.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75331281433 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

Shutterstock.com



Chambre
des
Métiers
et de
l'Artisanat
CHARENTE-MARITIME



NOUVELLE-AQUITAINE



REGION
Nouvelle-
Aquitaine

