BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

Mis à jour le 16 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Titulaire d'un diplôme niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

demandeur(se)s d'emploi, salarié(e)s, stagiaires en contrat de professionnalisation

Rythme

Alternance

Durée en centre

1100 heures

Validation

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Modalités d'évaluation

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes

Modalités de suivi

Au Greta : Un formateur référent est en charge de suivre et d'accompagner l'apprenant tout au long de sa formation. Il assurer le lien avec l'entreprise et le centre de formation. Livret de suivi, bulletins de note, conseil de classe, visites en entreprise suivi des

Objectifs professionnels

Finalités de la formation :
Permettre au stagiaire d'acquérir les compétences professionnelles et les connaissances dans les domaines généraux nécessaires pour satisfaire aux exigences du référentiel du diplôme préparé, à savoir le Bac pro Commercialisation et services en restauration.
Etre capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Objectifs pédagogiques :
BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

Contenu

Mathématiques
Economie, gestion
Prévention – Santé – Environnement
Langue vivante anglais
Français
Histoire, géographie et enseignmenet moral et civique
Arts appliqués et cultures artistiques
Restauration Travaux pratiques
Sciences appliquées

Modalités pédagogiques

Formation en intégration de salarié en contrat de professionnalisation sur le parcours de la formation initiale.
Alternance de périodes de formation au GRETA et en entreprise selon calendrier défini.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

Au Greta et au Lycée Edouard HERRIOT : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études de cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI…
En Entreprise : formation basée sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé sous l'attention d'un tuteur.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques restaurant pédagogique – salles de cours équipées –

BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

activités réalisées en entreprise.
En entreprise : Un tuteur est en charge de suivre et d'accompagner l'apprenant pendant la durée de son contrat.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12 participants

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37909
- Formacode : 42746
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1803

ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Durée

Heures d'enseignement : 1100 Heures
Volume horaire par semaine : 35 heures

Délais et modalités d'accès

Début de formation possible à tout moment dans l'année.

Financements possibles

TARIF
Parcours complet : 11 000 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :
Possibilité d'intégrer une formation réceptionniste

DÉBOUCHÉS :
Employabilité dans le secteur de l'Hôtellerie

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)