

# BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

Mis à jour le 15 février 2024

## 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.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12 participants

## Objectifs professionnels

Objectifs 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 enseignement moral et civique

Arts appliqués et cultures artistiques

Restauration Travaux pratiques

Sciences appliquées

## Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :

Formation complémentaire

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

DÉBOUCHÉS :

Chef de rang

Maître d'hôtel

Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

## 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

# BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

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

## 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 – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

## Durée

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

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

## Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 11 000 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## 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 CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com

# BAC PRO Commercialisation et Services en restauration

- 03 25 71 23 80
- [www.gretasudchampagne.com](http://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)