

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

RNCP 37909 ACTIF JUSQU'AU 31.08.2028

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration. Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le référentiel se présente en blocs de compétences dont 3 principaux qui ont pour objectif :

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

LE PROGRAMME

Pour les candidats sous statut scolaire, respect de la grille horaire nationale.

Pour les candidats sous statut d'apprentis :

Matières dispensées au sein du centre	Année 2	Année 3
Enseignement professionnel	153h	186h
Co-intervention français	3h	-
Co-intervention mathématique - sciences	3h	-
Réalisation de projet	36h	17h
Prévention Santé Environnement	30h	24h
Mercatique	30h	69h
Sciences appliquées	48h	24h
Français, Histoire Géographie - Enseignement moral et civique	114h	101,5h
Mathématique	66h	45h
Langue vivante A	57h	60,5h
Langue vivante B	30h	31h
Arts appliqués et culture artistique	21h	17h
Education Physique et Sportive	52,5h	93h
Soutien au parcours	31,5h	7h
Total heures de formation	675h	675h



PRÉREQUIS

Ce baccalauréat est ouvert dès la classe de seconde à tous les élèves issus de 3ème (générale et prépa-métiers). Les élèves issus du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant peuvent l'intégrer en classe de première.

Pour les personnes titulaires d'autres diplômes ou avec un parcours scolaire et/ou professionnel, nous procédons à une analyse de la situation du parcours antérieur. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

COÛT DE LA FORMATION

ALTERNANCE :

Nous proposons 2 types de contrat, le contrat de professionnalisation et le contrat d'apprentissage. Dans le cadre de l'alternance la formation est financée par l'entreprise.

- En contrat de professionnalisation le taux horaire est pris en charge par les OPCO pour le secteur privé.

- En contrat d'apprentissage le niveau de prise en charge (NPEC) est défini par la branche professionnelle en accord avec France COMPETENCES et le candidat bénéficie d'une rémunération basée sur un pourcentage du SMIC.

Pour le domaine public le CNFPT peut prendre en charge une partie des frais de formation.

INITIAL SOUS STATUT SCOLAIRE :

Les frais de scolarité varient entre 800 € et 1 300 € par an suivant le type de diplôme et le type de formation (contacter le l'établissement concerné).

DURÉE DE LA FORMATION

Pour les diplômes proposés au sein du CFA Provence Formation, les durées* de formation sont basées sur les cycles de formation du certificateur, à savoir pour l'Education Nationale et le BAC Professionnel :

Formation initiale sous statut scolaire :

- 3 années (ou adapté suivant le parcours antérieur)

Formation en apprentissage :

- Année 2 et 3 du cycle de formation (après la classe de seconde ou un autre diplôme) : 1350 heures minimum sur 24 mois.

- Année 3 du cycle de formation (après la classe de première ou un autre diplôme) : 675 heures minimum sur 12 mois

*Des variations sont possibles suivant l'aménagement du parcours et le positionnement du candidat en entrée en formation.

INSCRIPTION

Dans un premier temps, il est nécessaire de procéder à une pré-inscription sur le site de l'établissement. Un entretien avec le chef d'établissement est ensuite organisé. L'inscription définitive est enfin validée après une étude des prérequis et sur dossier voire tests et/ou entretien.

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédent l'année scolaire qui démarre en septembre.

L'accès à la formation en apprentissage requiert la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise, au plus tard 3 mois après le début de la formation. Un accompagnement spécifique est mis en place pour les candidats souhaitant accéder à la formation sous statut d'apprenti.

CONTACT

Brise-Lames - Route de la Vierge
13500 Martigues
Téléphone : 04 42 49 00 49
provence-formation.fr

APTITUDES ET QUALITÉS REQUISES

- Avoir le sens de l'organisation
- Posséder une bonne qualité d'écoute
- Savoir se rendre disponible
- Avoir une bonne condition physique

LES DÉBOUCHÉS / LES MÉTIERS ACCESSIBLES

Après ce Bac Professionnel une poursuite d'études est envisageable en :

- Certificat de Spécialisation (sommellerie, métiers du bar, organisateur de réception, accueil-réception)
- BTS Hôtellerie Restauration option A Management d'Unité de Restauration (lycée BRISE LAMES)
- BTS Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production (lycée BRISE LAMES)
- BTS Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité d'Hébergement

Le diplômé peut exercer dans la restauration traditionnelle, la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Ils peuvent aussi travailler dans l'agroalimentaire.

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE

REDOUBLEMENT :

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au diplôme préparé, ou bien si vous avez validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités où les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure auprès du l'Education Nationale.

AMÉNAGEMENT DE LA DUREE DE FORMATION :

Un aménagement est possible avant la signature du contrat : le positionnement réglementaire, qui est un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leur expérience professionnelle ou des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

Lors d'une réduction de la durée de formation en contrat d'apprentissage (entrée en cours de formation), un positionnement (différent du positionnement règlementaire) sera réalisé par le L'établissement afin de définir l'aménagement nécessaire de la formation.

Entrée en année 2 ou en année 3 possible (sous réserve des prérequis, de l'accord de l'établissement et de la place disponible).

ENTRÉE EN FORMATION SANS EMPLOYEUR :

Entrée en formation sans employeur : sous réserve de l'accord du L'établissement, et de la place disponible, vous pouvez obtenir un statut de STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. Ce statut s'applique pour les candidats n'ayant pas encore trouvé d'entreprises et qui aspirent à se former en apprentissage (ATTENTION : délai de 3 mois accordé pour trouver un employeur). Dans cette hypothèse, vous pouvez intégrer la formation.

L'ACCOMPAGNEMENT ET LE SUIVI EN ENTREPRISE

Les candidats bénéficient d'un accompagnement avant leur entrée en formation afin de faciliter leur recherche d'alternance. Ils participent à des ateliers collectifs, en visio ou en présentiel, dédiés aux outils et techniques de recherche d'entreprise. Des mises en situation leur permettent de développer leur posture professionnelle et de valoriser leur potentiel. Chaque candidat est également suivi individuellement pour préparer ses entretiens et construire un plan d'action personnalisé.

Nous les informons sur le statut de l'alternant, les caractéristiques du contrat d'apprentissage et les guidons dans leur recherche d'offres. Nous favorisons également la mise en relation avec nos entreprises partenaires afin d'optimiser leurs chances de trouver une structure d'accueil.

Une fois en poste, les apprentis bénéficient d'un suivi conjoint assuré par un maître d'apprentissage en entreprise et un formateur de l'établissement. Ce suivi vise à sécuriser leur parcours, renforcer l'intégration au sein de l'équipe et valoriser les compétences acquises. Il s'appuie sur un livret de suivi, des entretiens réguliers et des visites en entreprise tout au long de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Provence Formation privilégie le face à face pédagogique. Le recours à la formation à distance reste une exception en cas de circonstance exceptionnelles (absences d'un formateur / mesures imposées par l'Etat ou le Rectorat, rattrapage des cours...)

A noter : l'utilisation des plateformes numériques est encouragée pour permettre aux formateurs de déposer leurs cours en ligne, ainsi que des exercices pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Le Baccalauréat Professionnel et le CAP sont des diplômes de l'Education Nationale qui doivent être validés par le passage d'un examen, dans le respect de la définition des épreuves, classé au niveau 3 et 4 du cadre national des certifications professionnelles.

- Nous bénéficions de l'habilitation à la pratique du Contrôle en Cours de Formation pour les apprentis (au même titre que les élèves sous statut scolaire).
- Contrôle en cours de formation (CCF) : certaines épreuves sont évaluées en continu pendant les périodes en l'établissement.
- Dossier professionnel : l'apprenant prépare un dossier relatant les activités et situations rencontrées en milieu professionnel.
- Une évaluation est réalisée lors d'une mise en situation professionnelle, afin de valider les compétences (en cours de formation ou en examen terminal)

ACCESSIBILITÉ

SITUATION DE HANDICAP : un travailleur en situation de handicap peut entrer dans nos sections en alternance, il n'y a pas de limite d'âge dès lors qu'il existe une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH).

Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un alternant en situation de handicap.

Vous pouvez également joindre un de nos « référents handicap » mobilisés sur l'alternance pour vous conseiller, en contactant Le centre de formation dispensant la formation qui vous intéresse.

CONDITIONS D'AGE :

L'âge minimum d'entrée en apprentissage est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si l'apprenti(e) a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

Il n'y a pas d'âge limite lorsque l'apprenti envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme /est une personne inscrite en tant que sportif de haut niveau / n'obtient pas le diplôme ou le titre professionnel visé (dans ce cas, l'apprentissage peut être prolongé pour 1 an maximum avec un nouveau contrat chez un autre employeur).



INSCRIPTIONS A L'EXAMEN FINAL

Les candidats ayant préparé le diplôme par la formation initiale sous statut scolaire et par la voie de l'apprentissage peuvent bénéficier du CCF restreint ou total. Pour certains diplômes les candidats présentent l'examen sous la forme globale à l'issue de leur formation, sauf dérogation qui peut être accordée par le recteur de région académique pour les candidats bénéficiant des dispositions du troisième alinéa de l'article D. 643-6, de l'article D. 643-7 ou de l'article D. 643-8.

Les inscriptions pour le passage de l'examen sont généralement ouvertes de mi-octobre à mi-novembre pour des épreuves se déroulant en mai-juin de l'année suivante. Elles sont réalisées par le service vie scolaire de l'établissement. Elles se font en ligne sur le site de l'académie par le Lycée de Provence Formation.

