

**INTITULE DE LA FORMATION : BACCALAUREAT
PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION & SERVICES EN
RESTAURATION en mixité**

<p>Métiers Visés, débouchés :</p>	<p>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. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger</p> <p>Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • chef de rang • maître d'hôtel • adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective. <p>En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de la restauration commerciale ou de la restauration collective • des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).
<p>Objectifs de la formation :</p>	<p>La formation s'organise autour de 5 pôles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La communication, la démarche commerciale et la relation clientèle • L'organisation et Services en Restauration • L'animation et gestion d'équipe en restauration • La gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration • La démarche qualité en restauration <p>La formation s'organise autour de 3 grandes fonctions :</p> <p>Mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les locaux et le matériel • Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts, des ménagères,... • Préparer les carcasses en fonction des réservations • Dresser les tables • Mettre en place des consoles de service • Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar • Vérifier le matériel à mettre à disposition <p>Accueil et prise de commande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir les clients • Proposer les apéritifs et les servir au plateau • Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions du jour • Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes

	<ul style="list-style-type: none"> • Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation • Établir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu • Faire goûter et servir les boissons • Veiller au suivi des commandes • Assurer le renouvellement du pain, des boissons, des ménagères,... • Débarrasser et redresser les tables • Respecter les circuits de la nourriture pendant le service • Proposer et servir les fromages et les desserts • Proposer et servir des boissons chaudes <p>Départ client</p> <ul style="list-style-type: none"> • Établir et présenter les additions • Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement • Raccompagner les clients et remettre les vestiaires <p><u>Capacités relationnelles et comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Être souriant, disponible, discret, agréable • Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté • Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise • Analyser rapidement le besoin du client pour le conseiller dans ses choix • Anticiper les conflits avec les collègues • Exercer sa vigilance afin d'aller au devant des attentes du client • Favoriser la politique commerciale de l'établissement • Gérer les réclamations et les remarques négatives de la clientèle • Intervenir auprès du client dans les limites de ses attributions • S'adapter à la diversité des clientèles • Travailler en équipe en appliquant la hiérarchie interne • Veiller au bien-être du client
<p>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</p>	<p>Conditions : Pour une entrée en 1ère Bac Pro : avoir effectué une 2nde Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie Restauration en statut scolaire ou être titulaire d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant Pour une entrée en terminale Bac Pro : avoir effectué une 1ère Bac Pro Commercialisation & Services en Restauration en statut scolaire ou sous le statut apprenti</p> <p>Prérequis : niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage</p> <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 2^{nde} Bac Pro ou de 1^{ère} Bac Pro et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 ou 24 mois.</p>
<p>Organisation de la formation (dont durée)</p>	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 675 heures de formation en centre de formation • 970 heures en entreprise
<p>Contenu pédagogique (dont</p>	<p>Méthodes mobilisées : Formation en présentiel</p>

méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :	<p>Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du Baccalauréat Professionnel en ponctuel
Poursuite de formation, passerelles, équivalences :	<p>Exemples de poursuites d'études possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BP du domaine professionnel (sommelier, barman, ..) • MC du domaine professionnel (Accueil Réception, Sommelier, Organisateur de réception, ..) • BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration ou option B management d'unité de production culinaire ou option C management d'unité d'hébergement
Statut de la formation	Apprentissage uniquement
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	<p>EN PONCTUEL</p> <p>E 1 - Épreuve scientifique et technique - écrit - coefficient 5</p> <p>E 2 - Gestion appliquée + dossier professionnel – écrit et oral – coefficient 5</p> <p>E 3 - Épreuve de pratique professionnelle + Prévention, Santé, Environnement : écrit, oral et pratique - coefficient 9</p> <p>E.4 - Langue vivante – oral – coefficient 3</p> <p>E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC - écrit - coefficient 5</p> <p>E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques – écrit - coefficient 1</p> <p>E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1</p>
Tarifs	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO
Accessibilité aux personnes handicapées	<p>Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap. Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable.</p> <p>Etablissement aux normes ERP</p>
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :	<p>Marie-Claudine POUSSARD</p> <p>mc.poussard@lycee-saintmichel33.com</p> <p>06 65 16 98 43</p> <p>http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/</p>