Date de mise à jour : novembre 2025

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Niveau 4 RNCP 37909

OBJECTIFS

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.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

En apprentissage : candidature en ligne tout au long de l'année, entretien d'étude du projet, test selon le cas.

En Formation continue : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement, test d'entrée selon la formation.

Entrée en formation : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante

ACCESSIBILITÉ

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. https://www.cfa2b.fr/handicap/

Référent Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 06 43 90 25 73 par mail à referent.handi@cfa2b.fr

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

PUBLIC

En apprentissage : Jeunes à partir de 15 ans sous conditions, jusqu'à 29 ans révolus
Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.

PRÉREQUIS

Titulaire d'un CAP commercialisation et service hôtel café restaurant, bac en 2 ans
Niveau 3ème et bonne maitrise des compétences clés de base pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
Maitrise de la langue française parlé, lu, écrit (Niveau B1 certifié)

DURÉE

2 ans/ 3214 h dont 1350 h en centre de formation

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante à l'issue du positionnement (peut être allongée ou réduite selon le profil)

TARIF

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante.

En apprentissage et en formation continue (contrat de professionnalisation), formation prise en charge par les OPCO ou CNFPT avec rémunération de l'alternant.

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Nous consulter

INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

QUALIFICATIONS DES FORMATEURS, INSTALLATIONS, RESSOURCES DISPONIBLES

Disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

SUITE DE PARCOURS

BP arts de la cuisine

BP arts du service et commercialisation en restauration

Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (dispositif particulier. Nous contacter)
En formation continue : Salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, travailleurs non-salariés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En apprentissage et en formation continue : examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrance d'un diplôme du Ministère de l'Education Nationale : Baccalauréat professionnel de niveau 4 Européen

Possibilité de validation par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Visite en entreprise

Moyens techniques : Salles de formation, salles informatiques, Centre de ressources, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION-BLOCS DE COMPETENCES

Conception et organisation du service en restauration

Gérer les réservations individuelles et de groupe

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle

Valoriser les produits, les espaces de vente

Entretenir les locaux et le matériel

Organiser la mise en place

Participer à l'organisation avec les autres services

Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service

Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel

Appliquer et faire appliquer les plannings de service

Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue

Réceptionner et contrôler les produits livrés

Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement

Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies

Être à l'écoute de la clientèle

Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable

Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle

Gérer les réclamations et objections

Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers

BP barman

BP sommelier

CS (ex MC) accueil réception

CS (ex MC) métiers du bar

CS (ex MC) organisateur de réceptions

BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

BTS management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

*formation dispensée au CFA

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE disponibles sur :

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale

Code diplôme :40033403

https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/a129.html

Date d'enregistrement : 26/07/2023

DÉBOUCHÉS

Chef de rang

Maître d'hôtel

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

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurent sur la fiche RNCP :

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/

CONTACTS / SERVICE DAIOS

Point d'information unique quelle que soit la voie d'accès (apprentissage ou formation continue)

04 95 59 21 06 / anne-lise.retali@cfa2b.fR

04 95 59 20 35 / frederique.quaitella@cfa2b.fr

04 95 59 21 07 / julia.galli-storai@cfa2b.fr

Retrouvez en scannant ce QR Code toutes les informations concernant les conditions de déroulement et d'accueil de la prestation

LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT →

L'ensemble des contenus proposés en lien HyperText sont disponibles à la demande

Optimiser le service

S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue

Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

Optimiser les performances de l'équipe

Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives

Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant les documents d'approvisionnement

Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)

Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,

Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »

Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) (bar, sommellerie, plats)

Accueillir la clientèle

Recueillir les besoins et attentes de la clientèle

Présenter les supports de vente

Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

Prendre congé du client

Communiquer en situation de services avec les équipes

Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons

Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser

Réaliser et contrôler les différentes mises en place

Servir et valoriser des mets et des boissons

Français

Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Mathématiques

Éducation physique et sportive

Prévention Santé Environnement

Langue vivante

Arts appliqués et cultures artistiques

LIEUX ET COORDONNÉES
CFA HAUTE CORSE

04 95 59 20 30 • contact@cfa2b.fr
Route du Village 20600 Furiani
CANTINE ET INTERNAT SELON DISPONIBILITES

Suivez nous sur les réseaux sociaux :

Pour voir nos offres d'apprentissage :

https://www.apprentisencorse.com

CFA Haute-Corse L'école des métiers