

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes de Chef(fe) de rang, maître d'hôtel, adjoint(e) au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.



DURÉE

3 ou **2** an(s)

- > Rentrée en septembre
- > Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
- > 1850 h sur 3 ans en Centre de Formation
- > 1350 h sur 2 ans en Centre de Formation



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Bac pro en 3 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième
- > Bac pro en 2 ans : Avoir le niveau ou titulaire du CAP Commercialisation et Services ou issu de Seconde Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- > Si non titulaire du CAP d'un des 2 métiers du secteur : nous consulter pour construction possible d'une adaptation de parcours
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Obtention en Contrôle en Cours de Formation CCF et Examens ponctuels pour les épreuves de Français, Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique et PSE
 - > Possibilité de valider l'intégralité du BAC PRO ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général
 - > N°RNCP : 37909
- Date de la publication de la fiche : 26/07/2023

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements et d'exploitation, démarche qualité en restauration. Être capable d'exercer son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration en France ou à l'étranger.

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Sommellerie
- > BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration en 1 an

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (10 reçus sur 10 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance ⁽²⁾
- > 6 mois après la formation :
 - 20 % en poursuite de formation
 - 70 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 86 % en emploi
 - 14 % en recherche d'emploi
 - 10 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité ...)

> 9.10 % de taux de rupture global 2024-2025

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Toutes les entreprises dans tous les secteurs et formes de restauration commerciale permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation.

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Communiquer,
- > Etre en démarche commerciale et en relation clientèle
- > Organiser des prestations
- > Servir en restauration
- > Contribuer à l'animation et à la gestion d'équipe
- > Gérer les approvisionnements
- > Contribuer à la gestion de l'exploitation en restauration (coût matières, coût de revient, prix de vente ...)
- > S'inscrire dans une démarche qualité en restauration

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
 - > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration ...)
- accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 - Conception et organisation du service en restauration

BC02 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration

BC03 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

> domaine général :

BC04 - Mathématiques

BC05 - Prévention-Santé-Environnement

BC06 - Langue vivante anglais

BC07 - Français

BC08 - Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique

BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques

BC10 - Education Physique et Sportive

BC12 - Mobilité

Modalités de déroulement :

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

En présentiel, en situation de travail,

mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

> Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise

> Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés

> Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 3 ans : séjour d'activités extérieures dans une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux

> Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition

> Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

> Positionnement, évaluations formatives,

> Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).

> Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

