

😊 Les + du BAC PRO Commercialisation et services en restauration

- Un métier garant de la gastronomie française.
- Un métier de contact humain
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'état de niveau 4 reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEEBEE.COM BGS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock. Année 2021 - 2022



**BAC PRO
COMMERCIALISATION
ET SERVICE EN RESTAURATION :
UNE FORMATION
À VOTRE SERVICE !**

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client (mise place de la salle, service des plats et des boissons)
- Gérer les commandes, les livraisons, les stocks, les relations avec les fournisseurs
- Coordonner l'activité d'une équipe, la gérer et la manager
- Être compétent en gestion pour maîtriser les coûts améliorer les ventes
- Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes titulaires d'un CAP services HCR en apprentissage en 2 ans pour une entrée en première bac professionnel et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Bonne résistance physique.
- Capacité d'adaptation.


Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 1120h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP services HCR.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Gestion, droit, économie
- Service, communication et commercialisation
- Sciences appliquées à l'alimentation et l'hygiène
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Prévention, santé, environnement (PSE)
- Technologie professionnelle et œnologie

Enseignements généraux :

- Français, mathématiques, langue vivante, histoire géo
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un restaurant et une brasserie designs, ouverts au public, des équipements ultra modernes, des moyens pédagogiques innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs Meilleurs Apprentis de France en service restaurant ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Les métiers à l'issue du Bac pro commercialisation et service en restauration sont axés quant à eux sur le service, la relation clientèle et le management. Ils s'exercent principalement en salle dans les domaines de la restauration traditionnelle et gastronomique : (chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant...). L'expérience professionnelle est un gage d'accès à des postes plus ambitieux. Le BTS management en hôtellerie-restauration constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.



- **67%** réussite à l'examen
- **20%** poursuite des études
- **85%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction