



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



AGRICULTURE	BÂTIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ÉNERGETIQUE	INDUSTRIE	SANTÉ / SOCIAL	TERTIAIRE	HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME	FORMATIONS GÉNÉRALES, SOCLE / CLÉA	ACCOMPAGNEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	PRÉVENTION / SÉCURITÉ	TRANSPORT / LOGISTIQUE	NUMÉRIQUE / AUDIOVISUEL
-------------	--	-----------	----------------	-----------	--	--	---	--------------------------	---------------------------	----------------------------

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS JACQUES DE ROMAS
RUE HECTOR BERLIOZ
47600 NÉRAC

PUBLIC CONCERNÉ

Le bac pro Commercialisation et Services en Restauration est proposé en 2 ans aux personnes titulaires d'un CAP du même secteur.

PRÉ-REQUIS

- Pour accéder à la préparation du Bac Pro CS HCR
- Être titulaire d'un CAP du même secteur: [CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant](#)
 - Avoir un réel projet dans le secteur de l'hôtellerie restauration
 - Être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation
- Qualités attendues
- Excellente présentation
 - Sens de l'organisation
 - Sens de l'accueil et de la courtoisie
 - Goût pour le travail en équipe
 - Bonne résistance physique
 - Adaptation rapide aux différents contextes

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation en alternance

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des serveurs qualifiés pouvant évoluer à terme, vers des postes à responsabilités dans des restaurants ou des établissements hôteliers.

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel du service en restauration. Il est capable de mettre en place la salle, la terrasse... Il accueille la clientèle, conseille, prend les commandes et organise le service des boissons ou des plats. Il veille à assurer un service rapide et reste disponible à toute demande éventuelle. Il est à même de gérer une équipe. Il sait contrôler les stocks et faire un planning de livraison. Il parle plusieurs langues vivantes. Il veille au respect des normes de sécurité et règles d'hygiène.

Le Bac professionnel Commercialisation et services en restauration offre de nombreuses possibilités d'évolution, qu'il s'agisse de l'industrie hôtelière, de la restauration traditionnelle ou de la restauration collective (clubs de direction). Il permet d'intégrer directement la vie active, puis avec de l'expérience, de créer ou reprendre un restaurant.

CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques de Restaurant
- Technologie professionnelle de Restaurant
- Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement
- Économie, Gestion appliquée, Droit, Communication
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante...)

CONDITIONS DE FORMATION

- Une tenue professionnelle sera fournie par le centre de formation.

PROFIL DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés et Formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine, issus du secteur de la restauration traditionnelle et d'un parcours de formation formateur professionnels ou enseignant.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC
Conseillère en Formation
Professionnelle
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE
Assistante Commerciale
sabrina.moscone@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO
Assistante Administrative
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr
05.53.76.02.54