



LIEU DE LA FORMATION

GRETA-CFA AQUITAINE
LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE
AV. DU MARÉCHAL LECLERC - 24100
BERGERAC

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
- Economie, 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.

Pour information, le montant de la préparation de ce diplôme est de 11 500 € par an.

Cependant, ce diplôme étant proposée dans le cadre d'un contrat d'Apprentissage, les frais de formation sont financés par l'OPCO dont dépend l'entreprise signataire du contrat - aucun reste à charge pour l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en CCF - Contrôle en Cours de Formation

📊 Résultats aux examens de la Promotion 2020-2021 : **100%**

PROFIL DES INTERVENANTS

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

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Jérôme VIGNAUD
Conseiller Apprentissage
jerome.vignaud@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 33 47 42 81



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

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

02/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation du 02/09/2024
au 26/06/2026
Rentrée possible jusqu'à la fin octobre, sur signature du Contrat d'Alternance par l'entreprise

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Formation en alternance

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Jérôme VIGNAUD
Conseiller Apprentissage
jerome.vignaud@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 33 47 42 81