

Inscription au RNCP
37909

Diplôme Niveau 4



Durée de la formation :

2 ans
en apprentissage

Rythme de la formation:

2 semaines au campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans

Après une classe de 2nde BAC
PRO CSR

Après un CAP CS HCR

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

- Sens du relationnel et de la communication
- Amabilité, sourire,
- Ecoute et discrétion
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Dynamisme
- Aisance gestuelle et anticipation
- Goût pour les langues étrangères
- Sens de l'esthétique
- Excellente présentation

BAC PRO CSR 2 ANS

Commercialisation et Services en Restauration

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un professionnel de l'accueil, de la relation client et du service à la française.

LE MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant deux ans, l'apprenti-e en BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration va apprendre :

- Les techniques des différents services en salle pour devenir un professionnel maîtrisant qualité, rapidité d'exécution et naturel.
- Assurer un service dans son intégralité (de l'arrivée au départ du client) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et développement durable.
- Organiser son poste de travail, identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Préparer différents cocktails.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits (mets, vins) en français et en langues étrangères.
- Animer une équipe.

FORMATION

LE BAC PROFESSIONNEL CSR alterne 2 semaines au campus puis 2 semaines en entreprise ; soit 1350 heures de formation au campus en présentiel et 1850 heures de formation en entreprise.

Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine française traditionnelle.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Technologie - Sciences appliquées - Mathématiques - Mercatique et Gestion appliquée - Présentation du dossier professionnel - Communication et Commercialisation - Organisation et mise en œuvre d'un service - Chef d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL

Anglais - Espagnol - Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Arts appliqués et éducation artistique - Éducation Physique et Sportive - Prévention Santé Environnement



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : OUI

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise
- CCF : épreuves écrites, pratiques et orales
- Ponctuel : 3 épreuves ponctuelles au mois de juin : français, histoire/géographie et PSE.
- Oral en fin d'année scolaire : présentation du dossier professionnel



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



EXAMEN FINAL

L'apprenti est évalué en CCF tout au long des deux années de formation à l'exception de trois épreuves ponctuelles au mois de juin : français/histoire-géographie et PSE. Un dossier professionnel composé de fiches descriptives d'activités exercées en entreprise doit être élaborée au cours des deux années de formation. Ce dossier fait l'objet d'une soutenance comptant pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble du domaine professionnel et général
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire
- la non-présentation du dossier professionnel est éliminatoire

NATURE DES EPREUVES

E1 - Épreuve scientifique et technique :	COEFF 5	
Technologie	2	CCF écrit
Sciences Appliquées	2	CCF écrit
Mathématiques	1	CCF écrit
E2 - Gestion et dossier professionnel :	COEFF 5	
Mercatique et Gestion appliquée	2	CCF écrit
Soutenance du dossier professionnel	3	CCF oral
E3 - Épreuve professionnelle :	COEFF 9	
Communication et commercialisation	4	CCF écrit et pratique
Organisation et Mise en oeuvre d'un service	4	CCF écrit et pratique
Prévention Santé Environnement	1	CCF écrit et pratique
E4 - Langue vivante :	COEFF 3	
E5 - Français-HG-Ens moral et civique :	COEFF 5	
Français	2,5	CCF écrit
HG- Ens moral et civique	2,5	CCF écrit
E6 - Arts appliqués et éducation artistique	COEFF 1	CCF pratique
E7 - Éducation physique et sportive	COEFF 1	CCF pratique
Épreuve facultative de langue	Points >10	Oral (20 min)

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

- En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de rang dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. En tant que salarié, son activité peut s'exercer 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, etc).
- Poursuite d'étude possible en BTS Management en Hôtellerie-Restoration (2 ans), en Brevet Professionnel Arts du Service (1 an) ou en Certificat de Spécialisation Métiers du Bar (9 mois).