

# BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

En Apprentissage

## NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Baccalauréat Professionnel)

## NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

## DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

## RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

## LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide) et Campus  
de Saint-Gratien (RER C -  
Arrêt Saint-Gratien)

## ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont  
accessibles aux personnes à  
mobilité réduite

## PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de  
troisième et ayant 15  
ans effectifs au plus  
tard le 31 décembre  
de l'année de rentrée

## DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024  
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024.

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

## OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration est capable de :

- 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 développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser son poste de travail.
- Préparer différents cocktails.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits (mets, vins).
- Animer une équipe.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques restaurant (environ 30% du temps de formation)
- Technologie de restaurant
- Gestion appliquée
- Droit appliqué
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre

### Enseignement général :

- Français
- Anglais
- Espagnol
- Mathématiques
- Histoire-géographie et éducation civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37909](#)

## LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration

## NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

## DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

### CONTACT

**Ingrid Knoll**

**Chef de projet Promotion - Campus de Paris**

01 49 54 29 23

[iknoll@ferrandi-paris.fr](mailto:iknoll@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Laure Sollier**

**Conseillère en Information et Orientation professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

[lsollier@ferrandi-paris.fr](mailto:lsollier@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Corinne Ferreira**

**Assistante pédagogique - Campus de Paris**

01 49 54 17 68

[cferreira@ferrandi-paris.fr](mailto:cferreira@ferrandi-paris.fr)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**97%**

Taux de réussite à l'examen en 2023 (93% en 2022)

**83,3%**

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 93 %

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

**89,7%**

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022 (enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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(e), l'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, ...).

## POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- MC Employé barman, MC Sommelier, MC Accueil réception, MC Organisateur de réceptions

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

### CONTACT

**Claire Deboissy**

**Assistante pédagogique - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 11 27

[cdeboissy@ferrandi-paris.fr](mailto:cdeboissy@ferrandi-paris.fr)