

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

UFA Marguerite Yourcenar - Beuvry



HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 4

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 mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement et de contrôler les stocks. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

LA FORMATION

Formation en 3 ans en alternance UFA/Entreprise ou en 2 ans pour les titulaires d'un CAP. Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 945 heures pour les 3 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 945 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES DÉBOUCHÉS

- BP Barman
- BP Restaurant
- BP Sommelier
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration
option A : management d'unité de production culinaire

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- La formation est également proposée en deux ans après avoir suivi une seconde professionnelle dans le domaine.

INFOS PRATIQUES

Internat : oui du lundi au vendredi matin

Accès :

Tel : 03.21.64.51.25

Mail : ufa.yourcenar@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Marguerite Yourcenar

rue Saint Exupéry BP 35
62660 BEUVRY