Bac pro commercialisation et services en restauration

Bac pro CSR (2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23116652F — Mise à jour : 2 juillet 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

Réaliser une mise en place de salle (décors, cartes, menus, banquets…) adaptée à des attentes spécifiques allant de la restauration rapide à la restauration collective ou gastronomique

Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement, gérer les stocks

Gérer les réservations, les espaces, les spécificités liées à l'âge, au handicap, à la culture, aux spécificités alimentaires (allergies, religion…) ou sanitaires

Choisir les techniques de production adaptées au type de clientèle ou de commercialisation

Communiquer en interne et/ou externe

Coordonner et animer une équipe

Pratiquer une ou plusieurs langues étrangères

Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

Programme

Conception et organisation du service en restauration

Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

Mathématiques

Prévention-Santé-Environnement

Langue Vivante

Français

Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique

Arts appliqués et cultures artistiques

Éducation physique et sportive

Langue Vivante Étrangère (Facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro commercialisation et services en restauration

Code RNCP : 37909

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1846704S	Présentiel	Quimper	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116652F