Bac pro commercialisation et services en restauration

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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24125990F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restaurant sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

Programme

Bloc 1 - Conception et organisation du service en restauration
Bloc 2 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration
Bloc 3 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
Bloc 4 - Mathématiques
Bloc 5 - Prévention-santé-environnement
Bloc 6 - Langue vivante
Bloc 7 - Français
Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques
Bloc 10 - Education physique et sportive
Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
1837906S	Présentiel	Guipavas	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #24125990F