Bac pro commercialisation et services en restauration

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179985F — Mise à jour : 19 janvier 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

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.
Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Programme

Enseignements professionnels
Une partie du programme de ce bac pro est commune à celui du bac pro cuisine.

- *Communication, démarche commerciale et relation clientèle :* gestion des relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client ; présentation des plats et des boissons, et stimulation des ventes en mettant les produits en valeur, techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs.
- *Organisation et services en restauration :* mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...), organisation du service, service des plats et des boissons.
- *Animation et gestion d'équipe :* organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel.
- *Gestion d'exploitation et des approvisionnements :* élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes...).
- *Démarche qualité en restauration :* respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il assure l'accueil et le service des clients en restauration commerciale (restaurants de chaîne, traditionnels ou brasseries) et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

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

G1803 — Service en restauration

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090643S	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179985F