Bac pro commercialisation et services en restauration

(3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180701F — Mise à jour : 15 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

Pratique professionnelle (Travaux pratiques et ateliers sommellerie et bar au restaurant)

Culture professionnelle

- Savoirs associés en :
- Gestion Appliquée
- Sciences Appliquées et PSE
- Arts Appliqués

Le domaine professionnel est réparti en 5 pôles d'activité professionnelle :

- Pôle 1 : Communication, Démarche Commerciale et Relation Clientèle
- Pôle 2 : Organisation et Service en restauration
- Pôle 3 : Animation et Gestion d'équipe en restauration
- Pôle 4 : Gestion des Approvisionnements et d'Exploitation en restauration
- Pôle 5 : Démarche Qualité en restauration

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro commercialisation et services en restauration

Code RNCP : 37909

Métiers associés

G1802 — Management du service en restauration

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
2091483S	Présentiel	Brest	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180701F