Bac pro commercialisation et services en restauration

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181642F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

Objectifs métiers :

- Le diplômé peut exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques, ainsi que dans la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc.) ou le secteur agroalimentaire

Objectifs pédagogiques :

- Accueillir de la clientèle dans divers lieux de restauration (salles de restaurant, bars ou encore chambres d'hôtels).
- Organiser et aménager des espaces de restauration.
- Gérer les commandes.
- Gérer les stocks, contrôler les coûts et analyser les ventes.
- Gérer le service de manière efficace.

La formation développe des compétences en communication, en techniques commerciales ainsi qu'en gestion des relations avec les fournisseurs et les clients.

Programme

Dans le cadre de la formation Bac Pro Cuisine, vous développerez diverses compétences :
- Acquérir une connaissance des produits.
- Élaborer des plats.
- Maîtriser diverses techniques de cuisson.
- Dresser des assiettes avec soin.
- Organiser la production culinaire.
- Gérer le travail en cuisine et élaborer les consignes.
- Suivre la réglementation, les règles de sécurité et la démarche qualité.
- Élaborer une carte.
- Gérer les stocks, contrôler les coûts et analyser les ventes.

Les enseignements lui permettent de se préparer aux interactions professionnelles et commerciales.
Domaine général

- Mathématiques
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante
- Histoire Géographie – Enseignement moral et Civique
- Français

- Arts appliqués
- Education Physique et Sportive

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

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
2092616S	Présentiel	Lannion	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181642F