Bac pro commercialisation et services en restauration - (2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211575F — Mise à jour : 21 septembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Commercialisation et service en restaurant est capable d'exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il maîtrise les impératifs de gestion. Il est en mesure de valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Programme

Enseignement professionnel

Communiquer dans le cadre d'une démarche commerciale

- Gestion de la relation client (réservation, facturation, encaissement)
- Présentation des plats et des boissons, stimulation des ventes
- Techniques de communication

Organiser le service en restauration et animer une équipe

- Mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...)
- Service des plats et des boissons
- Gestion des plannings et de l'animation d'équipe
- Méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel

Mettre en oeuvre une gestion d'exploitation et des approvisionnements

- Élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits
- Gestion du coût des produits, du coût de revient et gestion des ventes

Respecter une 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

Enseignements généraux

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive /Arts appliqués
- Anglais

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

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
2328912S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	01/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211575F