

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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, 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.

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance
RNCP37909 - Commercialisation et services en restauration

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 2 000H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37909BC01 - Conception et organisation du service en restauration
RNCP37909BC02 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration
RNCP37909BC03 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
RNCP37909BC04 - Mathématiques
RNCP37909BC05 - Prévention-santé-environnement
RNCP37909BC06 - Langue vivante
RNCP37909BC07 - Français
RNCP37909BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37909BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques
RNCP37909BC10 - Education physique et et

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Épreuve scientifique et technique
- E2 : Épreuve de gestion et de dossier professionnel
- E3 : Épreuve professionnelle
- E4 : Épreuve de langue vivante
- E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique
- E6 : Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués
- E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC / BP employé barman ;
- MC / BP sommellerie ;
- BTS MHR ;
- MC organisateur de Réceptions ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de rang ;
- Maître d'hôtel ;
- Adjoint du directeur de restaurant ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Bac en 3 ans : Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.
Bac en 2 ans : Avoir fini sa seconde ou son CAP.



BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30
Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021: 95,7% / 2022 : 95,7% / 2023 : 77,8% pour 18 candidats

Pour nos formations niveau 4 : (BAC PRO concernées) :
Taux d'interruption en cours de formation : 9,7% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,9%
Taux d'insertion professionnelle BAC PRO après 1 an sortants 2021 : 72% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>