

# BAC Professionnel CSR Commercialisation et Services en Restauration

FORMATIONS EN ALTERNANCE DES UFA

## Objectifs

Le titulaire du **Bac professionnel CSR (Commercialisation et Services en Restauration) en alternance** maîtrise les techniques et activités de commercialisation, d'accueil et de valorisation de productions et services. Il exerce dans un restaurant commercial traditionnel ou gastronomique, de restauration collective ou dans les secteurs du tourisme, en France ou à l'international.

### Au terme de la formation, vous serez capable de :

- ✓ Réaliser une mise en place de salle (décors, cartes, menus, banquets...) adaptée à des attentes spécifiques allant de la restauration rapide à la restauration collective ou gastronomique
- ✓ Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement, gérer les stocks
- ✓ Gérer les réservations, les espaces, les spécificités liées à l'âge, au handicap, à la culture, aux spécificités alimentaires (allergies, religion, etc.) ou sanitaires
- ✓ Choisir les techniques de production adaptées au type de clientèle ou de commercialisation
- ✓ Communiquer en interne et/ou externe (clients, fournisseurs)
- ✓ Coordonner et animer une équipe
- ✓ Pratiquer une ou plusieurs langues étrangères
- ✓ Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

## Le programme

### Blocs de compétences

- ✓ Bloc 1 : Technologie
- ✓ Bloc 2 : Sciences appliquées
- ✓ Bloc 3 : Mathématiques
- ✓ Bloc 4 : Mercatique et gestion appliquée
- ✓ Bloc 5 : Dossier professionnel
- ✓ Bloc 6 : Communication et commercialisation
- ✓ Bloc 7 : Organisation et mise en œuvre d'un service
- ✓ Bloc 8 : PSE
- ✓ Bloc 9 : Langue vivante
- ✓ Bloc 10 : Français
- ✓ Bloc 11 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- ✓ Bloc 12 : Arts appliqués et cultures artistiques

- ✓ Bloc 13 : Éducation physique et sportive
- ✓ Maîtrise des techniques de recherche d'emploi
- ✓ Égalité professionnelle
- ✓

### Données statistiques

- ✓ Réussite à l'examen (Juin 2023) : À venir
- ✓ Rupture de contrats (année scolaire en cours) : 0
- ✓ Insertion professionnelle à 6 mois : ND (première session en 2023)

En savoir plus sur cette certification sur le site InserJeunes du Ministère de l'Éducation Nationale, [cliquez ici](#).

Mise à jour : 10/07/2023

## Informations pratiques

### Dates & Lieux

Septembre 2023 à juin 2025  
UFA Lycée des Métiers Le Paraclet  
35 avenue des Glénan  
29000 QUIMPER

### Durée de la formation

1350 heures en centre et 1940 heures en entreprise  
(parcours complet)

### Rythme

2 à 3 semaines en UFA et 1 à 2 semaines en entreprise

### Acquis

La durée et le contenu de la formation sont personnalisés en fonction des acquis du stagiaire (Formation non déclinable par blocs de compétences). Parcours mixte : possibilité d'alternance à partir de la 2ème année de bac professionnel

### Public

Tout public éligible au contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)  
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

### Prérequis

Avoir suivi la classe de seconde Métiers de l'Hôtellerie Restauration

## Evaluation

- ✔ Entretien et tests de positionnement avant l'entrée en formation
- ✔ Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- ✔ Évaluation en situation professionnelle
- ✔ Questionnaire de satisfaction et de suivi

## Validation

- ✔ **Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration**, diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale (RNCP : 12802)

## Inscription

### Délai d'accès :

ouverture des admissions au mois de janvier, démarrage de la formation et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre

### Dossier de candidature :

CV à jour, copie du dernier diplôme et des bulletins et relevés de notes des 2 dernières années, lettre de motivation

Entretien individuel et tests de positionnement

L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil

## Poursuite d'études

- ✔ Mention complémentaire Sommellerie
- ✔ Mention complémentaire Organisateur de réception
- ✔ BTS Management en Hôtellerie Restauration
- ✔ BTS Tourisme

## Métiers

- ✔ Chef de rang
- ✔ Maître d'hôtel
- ✔ Adjoint au directeur de restaurant

## Financement

- ✔ Formation financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage
- ✔ Aucun frais à la charge de l'apprenti

## Modalités pédagogiques

- ✔ Face à face, travaux de groupe, alternance de périodes en centre et en entreprise, travaux pratiques conformes aux examens en CCF
- ✔ Les modalités pédagogiques de la formation peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du CFA

## Moyens Techniques

- ✔ **Équipements pédagogiques et informatiques :**
  - ✔ 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 1 boutique pédagogique
  - ✔ Salle de formation, salle informatique
  - ✔ Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée)
- ✔ Les moyens techniques peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du CFA.

## Encadrement

- ✔ Formateurs et intervenants professionnels

## Suivi

- ✔ Entretiens tripartites de suivi en entreprise