

Bac pro commercialisation et services en restauration - Bac pro CSR

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180790F — Mise à jour : 7 octobre 2025

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

Contenu

Objectifs

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restaurant sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

Programme

- Bloc 1 - Conception et organisation du service en restauration
- Bloc 2 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Bloc 3 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- Bloc 4 - Mathématiques
- Bloc 5 - Prévention-santé-environnement
- Bloc 6 - Langue vivante
- Bloc 7 - Français
- Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques
- Bloc 10 - Education physique et sportive
- Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
- Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091585	Présentiel	Guipavas	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180790F