



Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Formation de niveau IV
en contrat d'apprentissage sur 3 ans

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines ci-dessous.

Production de services : il peut diriger une opération de restauration, la réalisation d'un buffet de groupe lors d'une réunion ou d'une manifestation, ou un service de restauration à l'étage. Il assure le contrôle des matériels et des produits utilisés et participe au nettoyage.

Commercialisation : il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, prendre les commandes et veiller à leur exécution.

Organisation et animation d'une équipe : il est capable de planifier le travail de son équipe en fonction des prestations demandées, d'assurer le suivi et le contrôle des tâches.

Gestion d'entreprise : il peut participer à la gestion de l'entreprise qui l'emploie en choisissant les fournisseurs ou en gérant les stocks. Il est à même d'évaluer les coûts et de calculer le prix des prestations, car il connaît le cadre juridique et économique des entreprises de restauration et sait utiliser l'informatique. Il peut débiter, selon ses capacités personnelles, comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint du directeur d'un restaurant dans la restauration commerciale ou collective.

Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
35 heures	
Anglais - Espagnol Français Histoire Géographie Arts appliqués Maths EPS	Gestion - Environnement juridique Technologie professionnelle Sciences alimentaires PSE (Prévention santé environnement) Pratique

Rythme de l'alternance

- 1^{ère} année : 1 semaine au CIFAM pour 2 semaines en entreprise
- 2^e et 3^e année : 2 semaines au CIFAM pour 2 semaines en entreprise

Durée et nombre d'heures de formation

- 3 ans de formation
- 53 semaines de cours au CIFAM (1 850 h)

Diplômes demandés

- Brevet des collèges

Poursuite des études à l'issue du diplôme

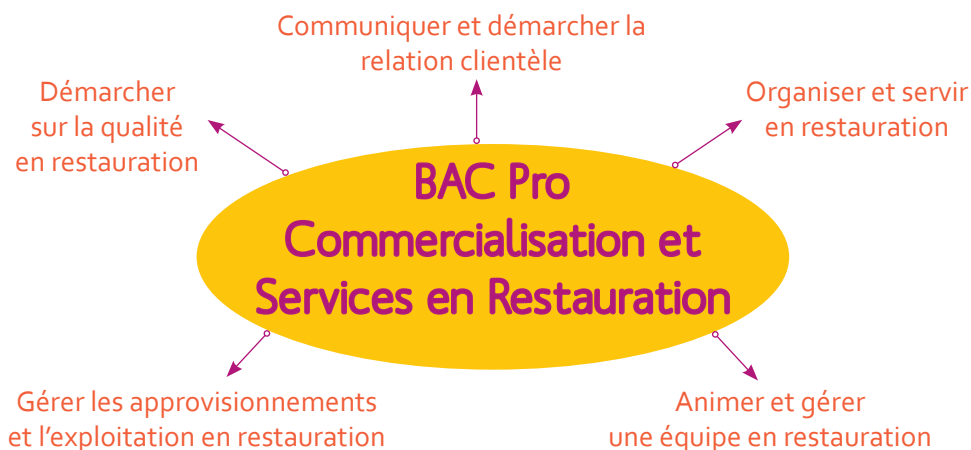
- BTS Hôtellerie
- Encadrant d'Entreprise Artisanale

Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise. Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie. Chaque jeune doit être respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et **chaque jeune doit adopter un comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.



Rôle de l'apprenti(e) en BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration



La formation Restauration au CIFAM

- ◇ 800 jeunes en formation en alternance dans plus de 600 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de la Restauration :

Métiers : Cuisinier, Serveur de restaurant, Serveur en Brasserie Café, Agent Polyvalent de Restauration

Formations : CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique
Sainte Luce sur Loire**

Alexandra Payen

☎ 02 40 18 96 53 - ✉ apayen@cm-nantes.fr

