

➤ Objectifs de la formation

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Activités visées :

Communication, démarche commerciale et relation clientèle

Organisation et services en restauration

Animation et gestion d'équipe en restauration

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Démarche qualité en restauration

➤ Contenu : blocs de compétences

Bloc n° 1 : Conception et organisation du service en restauration

Bloc n° 2 : Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Bloc n° 3 : Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

Bloc n° 4 : Mathématiques

Bloc n° 5 : Prévention-santé-environnement

Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

Bloc n° 7 : Français

Bloc n° 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc n° 9 : Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc n° 10 : Education physique et sportive

Bloc n° 11 : Anglais Niveau B1+ du CECRL



Prérequis et modalités d'accès

- Les élèves entrent en 2^e professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration puis poursuivent en alternance ou les élèves de CAP CSHCR peuvent préparer cette spécialité du bac pro en alternance



Durée :

La formation en centre se déroule sur 2 ans en alternance entreprise centre de formation : en moyenne selon emploi du temps : 1 sem en centre de formation, 3 sem en entreprise soient sur 2 ans : 24 semaines en centre, en domaine technique et professionnel un volume de 1350 heures



Délai d'accès

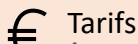
Selon le calendrier scolaire national.



Modalité d'inscription

Candidature retenue sur entretien de recrutement, Et dans la limite des places disponibles et dépôt du dossier avant le 30/09/2025

Idéalement l'apprenti-e a prospecté pour trouver son entreprise d'accueil, le centre de formation peut l'aider en cas d'échec grâce à son réseau.



Tarifs

Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap; référente : Christine Forgeat, infirmière.

➤ Rémunération

- (Articles D.6222-26 et suivants du code du travail)

➤ Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans)

En % du SMIC (taux horaire brut)	16 à 17 ans (et - 16ans)	18 à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1 ^{ER} E année	27%	43%	53%	100%
2 ^{EM} E année	39%	51%	61%	100%

+ 15 % si conditions remplies selon art L'article D.6222-30 du code du travail

➤ Méthodes pédagogiques

Cours théoriques avec méthodes directives et participatives.
Cas pratiques et mises en situation avec nos partenaires.
Support PowerPoint, vidéos, ordinateur.

➤ Débouchés professionnels

- Commis de salle
- Serveur
- Chef de rang
- Chef d'entreprise
- Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Le diplômé exerce dans la restauration traditionnelle, dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Il peut aussi travailler dans l'agroalimentaire.

➤ Moyens pédagogiques

Plateau technique équipé : Bar, salle de réception
Magasin d'application
Intervenants, visites extérieures de salons ou professionnels

➤ Modalités de suivi et d'évaluation de la formation et modalités d'examen

Modalité de suivi : Formateur référent, carnet de liaison avec l'entreprise, des visites téléphoniques et présentielles en entreprise sont organisées afin d'établir un suivi.

Modalités d'évaluation

Plusieurs évaluations sont réalisées tout au long de la formation afin que l'apprenant puisse évaluer sa progression. Les situations d'évaluation peuvent être de plusieurs types : Devoirs surveillés hebdomadaires QCM, Étude de cas, Dossier, Présentation orale, Travaux pratiques, Mise en situation reconstituée ; Elles peuvent être individuelles ou collectives.

Modalités d'examen

Les candidats-es sont présentés-ées aux épreuves générales et techniques du **BAC PRO CSHCR**
Contrôle en cours de formation CCF et Epreuves ponctuelles
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des

➤ Poursuite de formation

- BP arts de la cuisine
- BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP barman
- BP sommelier
- MC (futur CS) accueil réception
- MC (futur CS) organisateur de réceptions
- BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

➤ Lieu de Formation

CFA ENSEMBLE SCOLAIRE LASALLE
Paray-le-Monial
22 Route de Charolles
71600 PARAY LE MONIAL



www.lasalleparay.fr

➤ La formation en chiffres

Résultats : nouvelle formation pas de résultats
Que deviennent les apprentis après ce type de formation : [Onisep](#)

[Taux d'insertion, Taux de poursuite d'étude: Inserjeunes](#)



➤ **INTERNAT SUR PLACE**