



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION EN 2 ANS

Niveau BAC

Une formation
CCI HAUTS-DE-FRANCE
proposée à

BEAUVAIS

Pré-requis

CAP, BEP

Durée et rythme

2 ans

2 semaines en centre / 2 semaines en
entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et
rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements

** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets) Organiser le
service des plats et des boissons Coordonner l'activité d'une équipe
Recenser les besoins d'approvisionnement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en
cours de formation en CFA et en entreprise

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Jeux de rôle
Plateforme e-learning

Les + de la formation

Aide à la recherche d'entreprise d'accueil
Interventions de professionnels extérieurs
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

Perspectives et débouchés

Commis de restaurant - Chef de rang - Employé
de restaurant -

Assistant maître d'hôtel - Maître d'hôtel -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 07/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.





BAC PRO Commercialisation et service en restauration en 2 ans

Vos centres

BEAUVAIS

03.44.79.80.26

Programme de la formation

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) heure(s)

86%

DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 07/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.

