



## BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Niveau BAC (Niveau 4)

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  
Plateforme e-learning  
Jeux de rôle

### 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





## BAC Pro Commercialisation et services en restauration

### 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](http://laho-formation.fr)

Document généré le 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

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

