

**BAC Professionnel**

# Commercialisation et services en restauration

**NIVEAU 4 (BAC ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS****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

**PRÉ-REQUIS**

Sans niveau spécifique

**PUBLIC VISÉ**

Tout public

**ALTERNANCE**

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Financable et rémunérée  
*(selon critères d'éligibilité)*

**AUTRES POSSIBILITÉS**

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
Promotion par Alternance (Pro-A)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

**Rythme d'alternance :**

différent selon le centre choisi

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

100% Présentiel

**MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

Face-à-face pédagogique

Plateforme e-learning

Jeux de rôle

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Evaluations ponctuelles en cours de formation

Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

**MODALITÉS D'ACCÈS**

Dossier d'inscription

Entretien

**DÉLAI D'ACCÈS**

Entrées / sorties permanentes

**ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP**

Contactez-nous

**LES + DE LA FORMATION**

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**DE REUSSITE AUX  
EXAMENS**89,31%**DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## PROGRAMME DE LA FORMATION (*détail des blocs de compétences "enseignement professionnel"* *uniquement*)

**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)**

### MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de restaurant

Chef de rang

Employé de restaurant

Assistant maître d'hôtel

Maître d'hôtel

### POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration

- Option A, B ou C (BAC+2)

### INFORMATIONS LÉGALES

Certificateur(s)



RNCP37909 : BAC PRO - Commercialisation et services en restauration  
Date de début de validité : 01/09/2023



### CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

