



BAC Pro

Commercialisation et services en restauration

BAC (NIVEAU 4) 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
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

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



INFORMATIONS LÉGALES

RNCP37909 : BAC PRO HCR



Date de début de validité

01/09/2023

Certificateur(s)

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

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)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

