



### 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

### MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

### 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)



## 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

