



**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  
Jeux de rôle  
Plateforme e-learning

## 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

**RNCP37909**

BAC PRO HCR

**Date de début de validité :**

01/09/2023

Document généré le 22/07/2024

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



**87,43%**

DE REUSSITE AUX EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION



**PROGRAMME DE LA FORMATION** (*blocs de compétences professionnelles*)

**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

