



# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION



APP

BACCALAUREAT  
PROFESSIONNEL

RÉUSSIR  
autrement

## FORMATION PAR ALTERNANCE



### OBJECTIFS

- Le titulaire du BAC PRO est un professionnel qualifié dans les activités de commercialisation et de service.
- ⇒ Après une période de travail en entreprise, vous serez capable de :
  - Organiser le service en restauration
  - Gérer une équipe et l'animer
  - Gérer les approvisionnements
  - Veiller à la qualité des produits et du service
- Préparer et avoir comme objectif la certification du BEP et l'obtention du BAC Pro CSR

## CONTENU DE LA FORMATION



### EN ENTREPRISE

- La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.
- ⇒ Statut de l'apprenti durant la formation :
  - Salarié de l'entreprise
  - Rémunération en fonction de l'âge

### EN CFA

- ⇒ Formation alternée :
  - Entreprise et CFA
- ⇒ Durée de la formation :
  - 3 ans
- ⇒ Nombres de semaines :
  - 17 à 19 semaines/ / an
- ⇒ Conditions d'admission :
  - Être âgé de 15 ans à 25 ans
  - Sortie de 3<sup>ème</sup>





# BAC Pro CSR



APRÈS  
LA FORMATION



MFR, ESPACE  
DE TOUS LES  
POSSIBLES !



NOTRE LIEU  
DE FORMATION

MFR Du Ribéracois

La Gare

24600 Siorac-De-Ribérac

05 53 91 94 94

[cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)

[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



## CONTENU DE LA FORMATION

⇒ Enseignement général :

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Education Civique
- Arts Appliqués
- Education Physique et Sportive

⇒ Enseignement Technique et Professionnel :

- Communication Commerciale
- Organisation et Service en Restauration
- Animation et Gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements
- Démarche qualité
- Gestion appliquée et mercatique
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement



## POURSUITE D'ETUDES

⇒ BTS Hôtellerie Restauration

⇒ Mentions complémentaires :

- Sommellerie
- Employé barman
- ...

⇒ Brevets professionnels : Cuisinier, Restaurant, Sommelier, ...



## NOS PLUS

- Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises
- Séjour d'intégration
- Mobilité à l'étranger en immersion professionnelle
- Mise en place d'un service de transport, possibilité d'hébergement (internat)
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais »
- Accompagnement et suivi individualisé

