BAC PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
DU RIBÉRACOIS

Code RNCP : 37909

ANNÉE 2023/2024
100% RÉUSSITE EXAMEN
100% DE TAUX DE SATISFACTION

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- En 2nde : après une 3ème
- En 1ère : après un CAP dans le même milieu, une 2nde GT, un BAC ou une formation dans les métiers de bouche.
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.

INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien, nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

DURÉE

Durée de la formation :
3 ans – 1895 H pour les trois ans en présentiel
Nombre de semaines :
17 à 19 semaines/an (dont 2 semaines de mobilité Erasmus + en Terminale)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Statut : Niveau 4 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage,
Délai d'accès : Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (12 maximum).
Positionnement pédagogique en début de formation.

COÛT DE LA FORMATION

Contrat en apprentissage : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 9079€
Nous consulter pour devis
Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/

OBJECTIFS

- Communication et commercialisation en restauration
- Organisation de la distribution alimentaire
- Gestion des approvisionnements et de l'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration

EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

MFR du Ribéracois 4 route de la Gare 24600 Siorac-de-Ribérac 05.53.91.94.94. cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr
www.mfr-riberacois.com

BAC PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
DU RIBÉRACOIS

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 2,5)
- Mathématiques (coeff.1)
- Prévention, santé, environnement (coeff.1)
- Anglais (coeff. 3)
- Éducation physique et sportive (coeff.1)

Enseignement technique et professionnel :

- Travaux Pratiques (coeff.9)
- Dossier professionnel (coeff.3)
- Technologie Professionnelle (coeff.2)
- Sciences Appliquées à l'Alimentation (coeff.2)
- Gestion appliquée (coeff.2)
- Réalisation de projet (coeff.1)
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail

Modalité d'évaluation :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours
- Validation par bloc de compétences

Équivalence/passerelle :

- Pas d'équivalence
- passerelle : 1ere BAC PRO cuisine en fin de parcours

Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

SUITE DU PARCOURS

- BP Arts de la Cuisine, Arts du service en commercialisation en restauration, Barman, Sommelier
- MC Accueil Réception, Organisateur de réceptions
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant en restauration commerciale ou collective

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

NOS PLUS

- **Accompagnement** et **suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Mobilité Européenne**, immersion professionnelle via le programme Erasmus +
- **Centre d'hébergement** sur site avec **service de restauration**
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- Montée en compétence : préparation possible au concours du **Meilleur Apprenti de France**
- **Prestations extérieures** sur le territoire
- Accompagnement et **suivi individualisé** au CFA et en entreprise.

Formateurs responsables : Amanda ELOY, Isabelle ROBERTY et Nathalie VITRE

Mise à jour JUILLET 2024

MFR du Ribéracois 4 route de la Gare 24600 Siorac-de-Ribérac 05.53.91.94.94. cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr
www.mfr-riberacois.com N° DÉCLARATION D'ACTIVITÉ : 72240035924