

BAC PROFESSIONNEL

Commercialisation et Service en restauration - 3 ans (formation accessible sous certaines conditions en 2 ans)

RNCP 37909

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/>

Niveau 4 BAC PROFESSIONNEL RNCP 37909

Modalités pratiques:

Public cible

- Jeunes entre 15 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage ou sans limite d'âge pour un RQTH

Accès

- Validation du projet par une conseillère CFA 3B Conseil

Tarifs

Formation financée par les OPCO

Durée & rythme

1945 heures sur 3 ans

Lieux

CFA 3B Conseil
3 rue Gaspard Monge
66 160 Le Boulou



Maître d'hôtel:
Virginie LLANES SOLANS

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration :
bonne organisation du service en restauration, relation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Prérequis:

- Avoir entre 15 ans et 29 ans à la date d'entrée en formation, sauf pour les personnes bénéficiant d'une reconnaissance de leur handicap (RQTH) pour qui il n'y a pas de limite d'âge.
- Soit avoir obtenu le diplôme de CAP commercialisation et service en HCR, ou la Certification du Titre professionnel Cuisinier, soit avoir effectué en totalité sa classe de seconde générale ou seconde Bac Pro cuisine

Objectifs de la formation:

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Après la formation:

Les métiers possibles

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

600 m2
pour vous former
A seulement
22 min en bus de
Perpignan



BAC Professionnel

Commercialisation et service en restaurant



Service Organisation Gestion

Type de formation:

Collective en face à face
Présentiel

Individualisation :

oui

Equipement pédagogique:

Cuisine d'application
Restaurant d'application "Aux trois Belles
Saveurs"

Accessibilité:

Accès aux publics en situation de
handicap et de présence

Référente Handicap:

Mme Béatrice DOLGANOFF

Programme de formation

Domaine professionnel

- Communiquer dans le cadre d'une démarche commerciale
- Organiser le service en restauration et animer une équipe
- Mettre en oeuvre une gestion d'exploitation et des approvisionnements
- Respecter une démarche qualité en restauration

Enseignements généraux

- français,
- histoire géographie, enseignement moral et civique,
- mathématiques, physique, chimie,
- éducation physique et sportive,
- anglais,
- prévention santé environnement,
- arts appliqués et cultures artistiques.

Equipes, méthodes & outils pédagogiques

- Equipes pédagogiques interne apprentis et externes
- Face à face pédagogique: maximum 15 apprentis en formation
- Premier équipement pédagogique: une mallette de couteaux et une tenue professionnelle complète

Modalités d'évaluation & validation

- Ponctuel
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation

Poursuite d'études:

- Brevet Professionnel,
- BTS,
- Mention complémentaire.

Contacts

CFA 3B CONSEIL

04 68 89 39 21

07 61 84 49 78

3bconseil@3bconseil.fr

www.3bconseil.fr



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

