



## L'employé en restauration

L'employé en restauration assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace et de gérer les paiements des clients.

## Objectifs de la formation

La formation Bac Pro Commercialisation et services en restauration permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquet...),
- Organiser le service des plats et des boissons,
- Coordonner l'activité d'une équipe,
- Recenser les besoins en approvisionnement,
- Préparer un argumentaire de vente,
- Rédiger et veiller à l'exécution des commandes.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- BC05 - Prévention-santé-environnement
- BC06 - Langue vivante anglais
- BC11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
- BC12 - Mobilité (Bloc facultatif)

### Enseignements techniques et professionnels

- BC01 - Conception et organisation du service en restauration
- BC02 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- BC03 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieu de formation

Vannes



## Prérequis

Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 4



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\* : 37909

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



## Durée

A minima 700h, parcours en 1 an (Année de terminale)



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens\*\*

100 % Taux de satisfaction\*\*

100 % Taux d'insertion\*\*\* dont 50% en poursuite d'étude\*\*

0 % Taux de rupture\*\*

## QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Aisance relationnelle  
 Bonne résistance physique  
 Bonne présentation

## ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant traditionnel  
 Brasserie  
 Bistrot  
 Restaurant gastronomique  
 Nous consulter



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



## MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



## POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne

- CS Sommellerie
- BTS Management en hôtellerie-restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



## NOUS CONTACTER

### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

### CMA FORMATION FOGÈRES

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10