


# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

ensemble  
**SAINT LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

.....  
**Commercialisation et Services  
en Restauration**

**2024-2026**



Titulaire du baccalauréat professionnel «commercialisation et services en restauration», vous êtes un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements et d'exploitation, démarche.

Vous êtes capable de :

- Communiquer et entretenir des relations professionnelles et commerciales
- Organiser le service en restauration
- Animer et de gérer une équipe en restauration
- Gérer l'approvisionnement et l'exploitation en restauration
- Appliquer et maintenir la démarche qualité



<b>DURÉE / LIEU DE FORMATION</b>	De septembre à juin, 675 heures la 1 <sup>ère</sup> année et 675 heures la 2 <sup>ème</sup> année Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60
<b>PUBLIC VISÉ</b>	Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme
<b>PRÉREQUIS</b>	Être titulaire d'un diplôme dans la discipline
<b>MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS</b>	Information collective (si applicable), et entretien Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)
<b>EFFECTIFS</b>	Minimum 7 apprenants – Maximum 24 apprenants
<b>ACCESSIBILITÉ</b>	Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation. Service Handicap du CFA Jean Bosco : <a href="mailto:handicap@cfajeambosco.fr">handicap@cfajeambosco.fr</a> Service Mobilité du CFA Jean Bosco : <a href="mailto:mobilite@cfajeambosco.fr">mobilite@cfajeambosco.fr</a>
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel
<b>VALIDATION</b>	Diplôme de Niveau 4 du Ministère de l'Éducation Nationale Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences. <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/</a>
<b>SUITE DE PARCOURS</b>	RNCP38429 Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration RNCP37566 Mention Complémentaire Employé Barman RNCP37922 Mention Complémentaire Accueil et Réception RNCP37921 Mention Complémentaire Organisateur de Réception RNCP37889 BTS Management en Hôtellerie Restauration
<b>DÉBOUCHÉS</b>	Chef de rang Maître d'hôtel Adjoint établissement de restauration
<b>PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES</b>	Pas de passerelle, ni équivalence
<b>TARIFS DE LA FORMATION</b>	<b>Coût de la formation : 9820 €</b> Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). <b>Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.</b> Article L.6211-1 : <b>« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »</b> Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant. <u>Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire</u>
<b>VALEURS AJOUTÉES</b>	Important réseau d'entreprises partenaire Existence d'un point écoute Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande 96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

Date de mise à jour : 14/02/2024



Plus d'informations sur : <https://www.saintluc-cambrai.com>

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leur sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage  
Salles banalisées  
Ordinateurs  
Imprimantes / Scanners  
Connexion internet  
Restaurant d'application  
Matériel de service en HCR  
Salle de technologie

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### Conception et organisation du service en restauration

Gérer les réservations individuelles et de groupe  
Valoriser les produits, les espaces de vente  
Organiser la mise en place  
Participer à l'organisation avec les autres services  
Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service  
Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue  
Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

### Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services

Accueillir, conseiller la clientèle  
Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons  
Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets  
Vendre des prestations  
Réaliser et contrôler les différentes mises en place  
Servir et valoriser des mets et des boissons

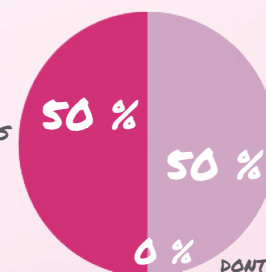
### Gestion de l'activité de restauration

Maîtriser les coûts & analyser les ventes  
Calculer et analyser les écarts  
Gérer les approvisionnements  
Optimiser les performances de l'équipe

- Prévention, Santé, Environnement
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation Physique et Sportive
- Langue Vivante Étrangère option Anglais
- Arts Appliqués et Cultures Artistiques



INSERTION  
PRO À 6 MOIS



POURSUITE  
D'ÉTUDES

0 %  
DONT INSERTION  
DANS L'UN DES MÉTIERS  
VISÉS PAR LA CERTIFICATION

# CENTRE DE FORMATION

ensemble  
**SAINT LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

**Le centre de formation** Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC  
DE LA 6<sup>E</sup> AU BAC +5



ensemble  
**SAINT LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA



31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

