

Bac pro commercialisation et services en restauration

Baccalauréat professionnel

Niveau de qualification : 4 - Savoirs factuels et théoriques

Bac

[Code Certif Info N°75138]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Objectif

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Programme

Enseignements professionnels

Une partie du programme de ce bac pro est commune à celui du bac pro cuisine.

- *Communication, démarche commerciale et relation clientèle* : gestion des relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client ; présentation des plats et des boissons, et stimulation des ventes en mettant les produits en valeur, techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs.
- *Organisation et services en restauration* : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...), organisation du service, service des plats et des boissons.
- *Animation et gestion d'équipe* : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel.
- *Gestion d'exploitation et des approvisionnements* : élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes...).
- *Démarche qualité en restauration* : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il assure l'accueil et le service des clients en restauration commerciale (restaurants de chaîne, traditionnels ou brasseries) et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

Modules

Épreuve / Unité (EU) - 01. Épreuve scientifique et technique
Épreuve / Unité (EU) - 01.1. Sous-épreuve de technologie
Épreuve / Unité (EU) - 01.2. Sous-épreuve de sciences appliquées
Épreuve / Unité (EU) - 01.3. Sous-épreuve de mathématiques
Épreuve / Unité (EU) - 02. Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnelle
Épreuve / Unité (EU) - 02.1. Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée
Épreuve / Unité (EU) - 02.2. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel
Épreuve / Unité (EU) - 03. Épreuve professionnelle
Épreuve / Unité (EU) - 03.1. Sous-épreuve de communication et commercialisation
Épreuve / Unité (EU) - 03.2. Sous-épreuve d'organisation et mise en oeuvre d'un service
Épreuve / Unité (EU) - 03.3. Sous-épreuve de prévention-santé-environnement
Épreuve / Unité (EU) - 04. Épreuve de langue vivante
Épreuve / Unité (EU) - 05. Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique
Épreuve / Unité (EU) - 05.1. Sous-épreuve Français
Épreuve / Unité (EU) - 05.2. Sous-épreuve d'histoire -géographie - enseignement moral et civique
Épreuve / Unité (EU) - 06. Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques
Épreuve / Unité (EU) - 07. Épreuve d'éducation physique et sportive
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 01. Épreuve facultative de langue vivante
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité

Poursuite et débouchés

Poursuite d'études

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

Débouchés

Les objectifs :

Ce bac pro aide à acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare l'élève ou l'apprenti à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers...). Les cours de gestion et commerce lui permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Il développe une parfaite connaissance des produits commercialisés en restauration afin de les vendre. La formation en restauration l'amène à réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité. Les enseignements en langues étrangères doivent lui donner la possibilité d'accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.

Les débouchés :

Dès l'obtention du bac pro, les diplômés peuvent occuper des postes de chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle. Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Ils peuvent aussi travailler dans l'agroalimentaire.

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 12802

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/12802>

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Valideur

Ministère de l'éducation nationale

Pour en savoir plus

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a129.html>

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
2014	Information non communiquée

Domaine(s) de formation

42746 : Restauration

Lien(s) vers les métiers (ROME)

G1802 : Management du service en restauration

G1803 : Service en restauration

Groupes formation emploi (GFE)

S : Hôtellerie, tourisme, loisirs

Domaine de spécialité (NSF)

334 : Accueil, hôtellerie, tourisme

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
243895	02/01/2019	Information non communiquée

Textes officiels

[Arrêté du 31/05/2011](#)

Publication : 17/06/2011

Descriptif : Arrêté du 31 mai 2011 portant création de la spécialité « commercialisation et services en restauration » du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance.

Code NOR : MENE1115135A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1115135A>

Création : Oui

[Arrêté du 09/12/2011](#)

Publication : 18/12/2011

Descriptif : Arrêté du 9 décembre 2011 relatif à l'épreuve de langue vivante du baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration » et spécialité « cuisine »

Code NOR : MENE1133679A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1133679A>

Modification : Oui

[Arrêté du 25/11/2011](#)

Publication : 23/12/2011

Descriptif : Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Code NOR : AGRE1130317A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE1130317A>

Modification : Oui

[Arrêté du 19/11/2013](#)

Publication : 30/11/2013

Descriptif : Arrêté du 19 novembre 2013 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 modifié relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers.

Code NOR : MENE1328408A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1328408A>

[Arrêté du 04/11/2014](#)

Publication : 20/11/2014

Descriptif : Arrêté du 4 novembre 2014 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 modifié relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers.

Code NOR : MENE1426110A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1426110A>

Modification : Oui

[Arrêté du 24/12/2015](#)

Publication : 01/03/2016

Descriptif : Arrêté du 24 décembre 2015 modifiant l'arrêté du 9 juillet 2015 modifiant les définitions d'épreuve de prévention santé environnement, d'économie-gestion, d'économie-droit et les règlements d'examen des spécialités de baccalauréat professionnel

Code NOR : MENE1532434A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1532434A>

[Arrêté du 18/04/2016](#)

Publication : 03/05/2016

Descriptif : Arrêté du 18 avril 2016 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 modifié relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers

Code NOR : MENE1610474A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1610474A>

Modification : Oui

[Arrêté du 20/09/2016](#)

Publication : 01/11/2016

Descriptif : Arrêté du 20 septembre 2016 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 modifié relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers

Code NOR : MENE1626452A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1626452A>

Modification : Oui

[Arrêté du 19/10/2020](#)

Publication : 29/10/2020

Descriptif : Arrêté du 19 octobre 2020 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers

Code NOR : MENE2028026A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE2028026A>

Modification : Oui

*Informations mises à jour le 15/10/2019 par Certif Info.
<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-75138.html>*