

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Prérequis :
CAP, 3^e ou 2^{de}



Durée :
3 ans



Formation
rémunérée



Formation
en alternance



Réseau d'entreprises
partenaires

Le titulaire du bac pro CSR réalise les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Il coordonne l'activité d'une équipe. Il recense les besoins d'approvisionnement, planifie les commandes et les livraisons et contrôle les 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.



MON PROFIL

Aimer le relationnel, la communication et les langues vivantes étrangères. Être attiré par des métiers de vente, de contact et de représentation, d'animation et de gestion d'équipe. Cultiver le goût et le savoir être. Avoir le sens du service.

MÉTIERS ET PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- Barman
- Garçon de café
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant
- Directeur de restaurant

LES ENTREPRISES QUI RECRUTENT

Restauration traditionnelle, restauration à thème, hôtel-restaurant, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière (agro-alimentaire).

LES FONCTIONS EN ENTREPRISE

- Prendre en charge la clientèle
- Communiquer au sein d'une équipe et avec les fournisseurs
- Vendre des prestations
- Organiser, réaliser et contrôler la mise en place
- Gérer le service, servir et valoriser les mets et les boissons
- Animer et gérer l'équipe, optimiser sa performance, rendre compte de son activité et des résultats
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation
- Appliquer la démarche qualité, contrôler et maintenir la qualité globale



MA FORMATION

Enseignements Professionnels	Volume horaire hebdomadaire
------------------------------	-----------------------------

- Formation professionnelle et technologique
 - Sciences appliquées
 - Gestion de l'entreprise
 - Prévention santé environnement
- 17H**

Enseignements Généraux	Volume horaire hebdomadaire
------------------------	-----------------------------

- Culture générale, français, histoire-géo
 - Mathématiques
 - Anglais
 - Espagnol
 - Arts appliqués
 - EPS
 - Accompagnement personnalisé
- 5H
2H
3H
2H
1H
3H
2H**

Lieu de formation :



**ST-MAURICE
ST-GERMAIN (28)**
Lycée PROFESSIONNEL
Notre-Dame I Apprentis d'Auteuil
Château des Vaux
28240 La Loupe
TÉL. : 02 37 53 70 70
info@formation-aftec.com

En savoir plus sur
www.formation-aftec.com



POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- MC (Mention Complémentaire) Organisation de réceptions
- MC Accueil réception
- BP Barman, BP Sommelier
- BTS Hôtellerie-restauration

MA RÉMUNÉRATION

	JUSQU'À 17 ANS INCLUS	DE 18 À 20 ANS INCLUS	21 ANS ET PLUS
1 ^{ère} année d'apprentissage	25%	41%	53%
2 ^e année d'apprentissage	37%	49%	61%
3 ^e année d'apprentissage	53%	65%	78%

Les conventions ou accords collectifs de branches ou d'entreprises peuvent fixer des rémunérations minimales plus élevées. Au 1^{er} juillet 2017, le SMIC horaire brut s'élève à 9,76 €, soit 1480,27 € mensuels sur la base de la durée légale de 35 heures hebdomadaires.

MON ACCOMPAGNEMENT : DEVENIR APPRENTI EN 4 ÉTAPES AVEC L'AFTEC



Étape 1

- Remplir la préinscription sur le site www.formation-aftec.com, rubrique candidats/devenir apprenti.



Étape 2

- Participer à une réunion d'information bimensuelle dans notre établissement.*
- Retirer un dossier de candidature.
- Participer à une réunion métier.



Étape 3

- Remettre le dossier de candidature.
- Prendre rendez-vous avec un chargé de Relation Clients qui vous accompagne dans la définition de votre projet professionnel.



Étape 4

- Proposer votre candidature (CV + lettre de motivation) aux entreprises afin de signer un contrat d'apprentissage.

*Consultez le calendrier des réunions sur notre site internet