



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 4



AISANCE
RELATIONNELLE



HABILITÉ
MANUELLE



APTITUDES
PHYSIQUES



TRAVAILLER EN
ÉQUIPE

Où la formation est-elle proposée ?

| IMA | Meaux | Melun | Montereau |
|--------------------|-------|-------|-----------|
| Alternance | | | ● |
| Formation continue | | | ● |

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Objectifs

- À l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :
- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets), organiser le service des plats et des boissons.
 - Coordonner l'activité d'une équipe
 - Gérer les stocks et les approvisionnements
 - S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution

Programme

Le BAC Pro commercialisation et services en restauration est composé de 13 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 12802](#)

- Technologie
- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Mercatique et gestion appliquée
- Dossier professionnel
- Communication et commercialisation
- Organisation et mise en oeuvre d'un service
- Histoire géographie et enseignement moral et civique
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive
- PSE
- Langue vivante
- Français

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

Perspective professionnelle

- Barman
- Directeur de restaurant
- Employé de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

**EN APPRENTISSAGE
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**

@ : cad@cma77.fr
Tél. : 01 64 79 26 60

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.continue@cma77.fr
Tél. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

IMA du Pays de Montereau
Château de Courbeton
77130 St-Germain-Laval

DURÉE ET HORAIRES

- BAC Pro en 2 ans : **1350h**
Nous contacter préalablement
- BAC Pro en 3 ans : **1890h**
(hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur deux à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). *Code CPF : 243895*



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR



version 09/2021