

# BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR) – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

36 mois

## Validation

- **BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration** Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale [RNCP37909](#)

## Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée et sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire du **BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration** est un professionnel qualifié dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Ses **principales missions** sont :

- 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
- Recenser les besoins d'approvisionnement, planifier les commandes et livraisons
- Contrôler les stocks
- Gérer les commandes

Le titulaire du BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration **évolue dans un restaurant (traditionnel, gastronomique ou collectif)**.

## Contenu

- **Enseignements généraux**  
Français et histoire-géographie  
Mathématiques et sciences  
2 Langue vivantes (anglais et allemand)  
Education physique et sportive  
Arts appliqués
- **Enseignements professionnels**  
Travaux pratiques  
Technologie professionnelle  
Sciences appliquées  
Gestion appliquée  
Prévention Santé Environnement (PSE)

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

# BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR) – F/H

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37909
- Code diplôme : 40033403
- Formacode : 42754
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Taux de réussite : **100 %**

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Demi-chef de rang
- Maître d'hôtel

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [cfa@ac-strasbourg.fr](mailto:cfa@ac-strasbourg.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academique.fr](http://www.cfa-academique.fr)
- SIRET : 18671553800044