



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

Certificateur

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre

Durée

- Formation en alternance en 2 ans (après une 2nde Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie-Restauration sous statut initial scolaire ou d'une entrée directement en 1^{ère} par équivalence ou passerelle : après obtention d'un autre baccalauréat, d'un CAP CSHCR...).
- 675 heures/an en Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : mise en place de la salle, le service des mets et des boissons,
- Capacité à s'adapter à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management,
- Exercer son activité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition,
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution,
- Animer une équipe et organiser son travail,
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière,
- Participer à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post seconde Bac Pro des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration ou après un autre baccalauréat ou d'un CAP du même secteur,
- Possibilité d'admission, suivant dossier, après une 2nde Générale et Technologique ou Professionnelle,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève, d'étudiant ou d'alternant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant.

Poursuite d'études

- BTS en Management en hôtellerie-Restauration
- Mention Complémentaire Employé Barman....

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et ateliers,
- Plateaux techniques : restaurant d'application, office, salle barman avec différents matériels : comptoirs bar, tours réfrigérées, armoires à vins, machines à glaçons, lave verres, vaisselle, verrerie

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF) et épreuves en ponctuel en fin de cycle.

Contenu de la formation

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Mercatique et Gestion Appliquée – Projet Professionnel
- Mathématiques
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Langue vivante
- Arts Appliqués
- Education physique et sportive



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs à condition d'avoir au minimum 10/20 sur l'ensemble des blocs professionnels (n° 1 à 8).

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP12802BC01 Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 12802- Technologie	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique	CCF
RNCP12802BC02 Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 12802- Sciences Appliquées	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées	CCF
RNCP12802BC03 Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 12802- Mathématiques	Rechercher, extraire et organiser l'information. Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution. Expérimenter, simuler. Critiquer un résultat, argumenter. Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.	CCF
RNCP12802BC04 Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP N° 12802- Mercatique et gestion appliquée	Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.	CCF



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

RNCP12802BC05 Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP N° 12802- Dossier professionnel	Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.	CCF
RNCP12802BC06 Bloc de compétences N° 6 fiche RNCP N° 12802- Communication et Commercialisation	Prendre en charge la clientèle Vendre des prestations Appliquer la démarche qualité Maintenir la qualité globale	CCF
RNCP12802BC07 Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP N° 12802- Organisation et mise en oeuvre d'un service	Prendre en charge la clientèle Entretenir des relations professionnelles Vendre des prestations Réaliser la mise en place Gérer le service Servir des mets et des boissons Animer une équipe Optimiser les performances de l'équipe Recenser les besoins d'approvisionnement Contrôler les mouvements des stocks Appliquer la démarche qualité Maintenir la qualité globale	CCF
RNCP12802BC08 Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP N° 12802-PSE	Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence	CCF



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP12802BC09</p> <p>Bloc de compétences N° 9 fiche RNCP N° 12802 Langue vivante</p>	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <p>S'exprimer oralement en continu</p> <p>Interagir en langue étrangère</p> <p>Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP12802BC10</p> <p>Bloc de compétences N° 10 fiche RNCP N° 12802- Français</p>	<p>Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer</p> <p>Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire</p> <p>Devenir un lecteur compétent et critique</p> <p>Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle</p>	<p>Ponctuel écrit</p>
<p>RNCP12802BC11</p> <p>Bloc de compétences N 11° fiche RNCP N° 12802 - Histoire géographie et Enseignement Moral et Civique</p>	<p>Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures</p> <p>Comprendre les enjeux liés au développement durable</p> <p>Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation</p> <p>Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux</p>	<p>Ponctuel écrit</p>
<p>RNCP12802BC12</p> <p>Bloc de compétences N° 12 fiche RNCP N° 12802- Arts appliquées et culture artistique</p>	<p>Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels</p> <p>Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création</p> <p>Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP12802BC13</p> <p>Bloc de compétences N° 13 fiche RNCP N° 12802- Education Physique et Sportive</p>	<p>Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues</p> <p>Réaliser une performance motrice maximale</p> <p>Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains</p> <p>Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique</p> <p>Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif</p> <p>Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité</p>	<p>CCF</p>



**FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN
RESTAURATION**
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>Bloc de compétence N° 14 Épreuve facultative</p>	<p>LV Facultative Compétences de niveau B1+ du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p> <p>EPS facultative Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues Réaliser une performance motrice maximale Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité Arrêté du 7 juillet 2015</p> <p>Mobilité Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger</p>	<p>Ponctuel</p> <p>ou</p> <p>CCF (Mobilité)</p> <p>Seuls les points au-dessus de 10/20 sont retenus</p>
---	--	---

Référentiel

https://pedagogie.ac-rennes.fr/sites/pedagogie.ac-rennes.fr/IMG/pdf/referentiel_bac_pro_csr-2.pdf



FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 – Épreuve scientifique et technique		5					
E11 – Sous-épreuve de technologie	U11	2	CCF, (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U12	2	CCF, (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U13	1	CCF		Ponctuel, écrit	1 h	CCF
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel		5					
E21- Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U21	2	CCF, (1)		Ponctuel, écrit	2 h	CCF
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier	U22	3	CCF,		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF
E.3 – Épreuve professionnelle		9					
E31 – Sous-épreuve de communication et commercialisation	U.31	4	CCF		Ponctuel, écrit, oral et pratique	1 h 30 (3)	CCF
E32 – Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U.32	4	CCF e		Ponctuel, écrit, oral et pratique	4 h	CCF
E33 – Sous-épreuve Prévention Santé Environnement	U.33	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF,		Ponctuel, oral	20 min (4)	CCF
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique		5					
E51 – Sous épreuve de Français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF
E52 – Sous-épreuve d'Histoire –Géographie – Éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF
ÉPREUVE FACULTATIVE	UF1		Oral		Oral		Oral

- (1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel
- (2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury.
- (3) La sous-épreuve comporte trois ateliers de 30 minutes maximum chacun
- (4) dont 5 minutes de préparation



FORMATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
RNCP 12802

Crée le 21/10/2022
Version 3

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
Face à face Présentiel	Diplôme de niveau 4 Intégration directement en 1 ^{ère} Bac Général, Technologique ou Professionnelle Dispense des matières générales si poursuite dans un autre Bac Pro Intégration directement en Terminale CAP d'un autre secteur avec dispense des matières générales Autres situations : nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnellePas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">Taux de réussite : en attente des résultats 1^{ère} sessionNombre d'alternants année 2022/23 : 0Taux Insertion professionnelle : en attente fin 1^{ère} sessionTaux poursuite d'études : en attente fin 1^{ère} session	<ul style="list-style-type: none">Interruption de formation : 0Rupture de contrat : 0Taux de satisfaction : en attente fin 1^{ère} session	
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2018-2019 et 2019-2020 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p style="text-align: center;">InserJeunes (education.gouv.fr)</p>		
<p style="text-align: center;">Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p style="text-align: center;">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12802/#ancre3</p>		
<p style="text-align: center;"><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></p> <p style="text-align: center;"><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		