



Unité de Formation par Apprentissage

# BAC PRO

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



*Faire grandir les talents*



43, avenue de la gare  
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99  
✉ administration@sc48.fr  
🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur  
Saint Chély d'Apcher

*Demain ensemble !*



2  
ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : BAC
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 4
- **Code diplôme** : 400-33403 • **Code RNCP** : 12802
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti\*
- **Nombre d'heures de la formation** : 1 350 (en UFA)

\* financement OPCO

Le **BAC pro CSR**, diplôme d'État de niveau 4, se prépare - *en 3 ans après la 3<sup>e</sup>, il est également accessible à certains élèves titulaires de CAP du même secteur* - par apprentissage en deux ans (accès direct en classe de 1<sup>ère</sup>) à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

**En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à l'organisation des prestations, d'accueil, de commercialisation et des services : tu apprendras des pratiques professionnelles telles que la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organiser le service des plats et des boissons et coordonner l'activité d'une équipe.**

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus\*
- Première Bac Pro : élèves sortant d'une 2<sup>nd</sup>e en voie scolaire
- Terminale Bac Pro : élèves sortant d'une 1<sup>ère</sup> en alternance ou voie scolaire

\*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

## QUALITÉS REQUISES

- Excellente présentation
- Dynamisme et réactivité
- Résistance physique et aptitude gestuelle
- Capacité d'organisation et de gestion
- Goût des relations humaines

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il exerce son activité dans un contexte diversifié, 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, de plaisir et de bien-être. Il est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

# CONTENU DE LA FORMATION (SUR 24 MOIS)

**En Première : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise**

**En Terminale : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise**

## FORMATION GÉNÉRALE

- Français - Histoire – géographie
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante : Anglais
- Arts Appliqué et cultures artistiques
- Éducation Physique et Sportive

## FORMATION PROFESSIONNELLE

- Technologie et interventions techniques
- Économie Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

## COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- 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 - Contrôler les stocks - Maîtriser les coûts
- Rendre compte - Analyser les ventes - Appliquer la démarche qualité

## SECTEURS D'ACTIVITÉS

**Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).**

### POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration
- MC Sommellerie
- MC Accueil-Réception
- MC Organisateur de réception
- BAC PRO Cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman - BP sommelier

### DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras travailler en territoire national comme à l'étranger comme chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de rang dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

# POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

## UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issue d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

[www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription](http://www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription)

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

## UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

### LA VIE EN COLLECTIVITÉ POUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

### LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES ÉTUDIANTS

**UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS** d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

**LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS** qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

### APPRENTIS mineurs et majeurs

**Hébergement en internat :**  
53€/semaine de présence

**Repas au restaurant scolaire :**  
inclus \*\*

\*\*dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

\*reste à charge par la famille

### APPRENTIS majeurs uniquement

**Hébergement en studio :**  
85€/semaine de présence

**Repas au restaurant scolaire :**  
6,80€ \*\*/ repas

\*\*dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

\*reste à charge par la famille

## CONTACTS

- M<sup>me</sup> ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : [s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr](mailto:s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr)
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : [h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr](mailto:h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr)