



RESTAURATION BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURANT (en 2 ans ou 3 ans)

" J'ai le sens du relationnel et du service..."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

- un niveau de fin de 3ème pour le BAC PRO en 3 ans

- validé un CAP CSHCR ou avoir suivi une seconde générale ou technologie pour le BAC PRO en 2 ans.

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrit, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 1 850 heures sur 3 ans.

Formation de 1350 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines sur 4 en centre de formation.

Classe de 12 alternants maximum.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.
Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education nationale de niveau 4 en fin de 3ème année (formation sur 3 ans) ou en fin de 2ème année (formation sur 2 ans)
RNCP 37909

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 01-09-2023

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Communication, démarche commerciale et relation clientèle

- Gérer les réservations individuelles et groupes
 - Accueillir et prendre en charge les clients
 - Proposer des offres additionnelles, conseiller et renseigner
 - Communiquer avec les différents partenaires en interne et en externe
 - Valoriser les produits vendus au restaurant, les espaces, les supports de vente
- Assurer le service et gérer les aléas dans un restaurant, les imprévus

Organisation et services en restauration

- Organiser et coordonner une prestation de restauration
- Assurer la qualité de la mise en place et du service
- Travailler en coordination avec les différents services

Animation et gestion d'équipe en restauration

- Organiser et optimiser le travail d'une équipe : gestion des plannings, planifier les fonctions du personnel
- Maîtriser la gestion du personnel et des coûts
- Développer des compétences managériales : analyser, résoudre les problèmes rencontrés

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

- Organiser et planifier : élaborer un cahier des charges, comparaison d'offres, déterminer les besoins pour l'établissement
- Gérer les stocks et approvisionnement : prévoir les commandes et livraisons, contrôle des marchandises
- Rigueur et contrôle de la qualité : gérer les stocks (inventorier, ranger, mettre à jour...), traiter les anomalies

Démarche qualité en restauration

- Avoir le sens du service et relation client : prendre en compte les besoins du client, respecter la réglementation, les règles d'hygiène
- Rigueur et qualité : suivi de la qualité, appliques les principes de nutrition et de diététique
- Adaptabilité et esprit d'analyse : s'adapter aux innovations, mode de consommation, gérer les imprévus

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Technologie professionnelle et appliquée
- Technologie nouvelle et science de l'alimentation
- Organisation et gestion de la production
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Arts Appliqués
- Mathématiques
- Anglais
- Education Physique Sportive

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

BTS Manager en hôtellerie-restauration, option management d'unité de restauration

Le titulaire du BAC PRO exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

Type d'emplois accessibles :

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite
- un accès Wifi gratuit
- un espace détente /salon télévision à chaque étage
- un accueil bagagerie au rez-de-chaussée

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.