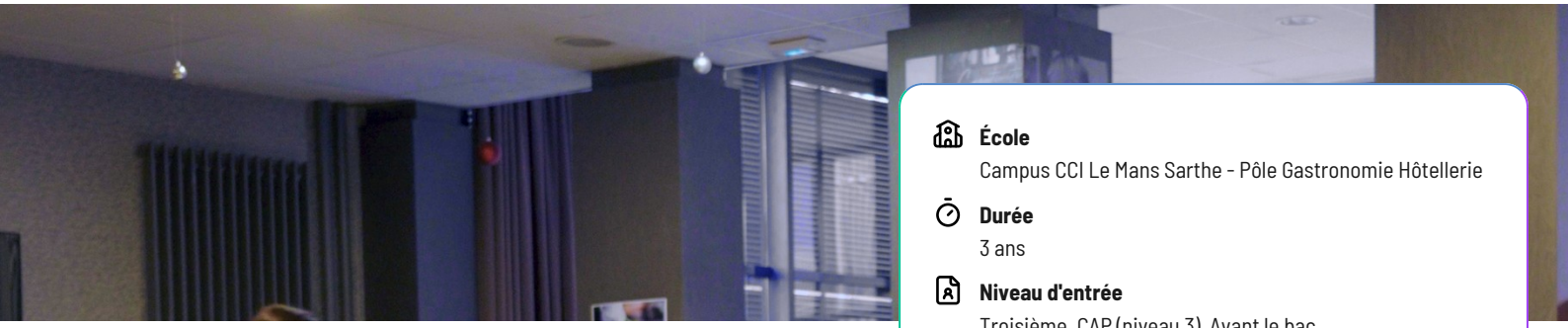


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
3 ans

Niveau d'entrée
Troisième, CAP (niveau 3), Avant le bac

Niveau de sortie
Baccalauréat professionnel (niveau 4)

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

BAC PRO Commercialisation services en restauration

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez développer votre fibre relation clients et acquérir des fonctions d'accueil ? Vous envisagez évoluer dans un contexte international ?

Le Bac Professionnel commercialisation et service en restauration vous permet de solidifier les bases du service en restauration, développer une démarche commerciale en valorisant les mets et les boissons, et d'acquérir les compétences nécessaires afin d'encadrer une équipe et d'assurer la gestion de base d'une entreprise.

Que faire avec cette certification ?

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

Qualités mobilisées

- Bonne présentation, bon relationnel
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Esprit d'initiative, autonomie
- Capacité à encadrer
- Capacité à évaluer son travail
- Résistance au stress et bonne condition physique

Types d'entreprises ou d'organisations

- Restauration commerciale
- Restauration collective

Compétences visées

Le titulaire du Bac Pro sera capable à l'issue de la formation de :

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration.
- Gestion d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **BAC PRO - Commercialisation et services en restauration** diplôme reconnu par l'état (niveau 4) et enregistré au RNCP sous le code **37909** par le **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le **26/07/2023**.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI Le Mans Sarthe est habilitée pour assurer la formation (et les épreuves de certification) sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

- CAP ou équivalent de niveau 3
- Bac Seconde générale ou professionnelle

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

La formation est accessible uniquement sous contrat d'apprentissage.

Coût de la formation / Financement / Aides

Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO.

L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel hautement qualifié dans les activités de services en restauration, capable de vous adapter aux fonctions d'accueil, de commercialisation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.

Enseignements professionnels

- Travaux pratiques de restaurant et technologie appliquée
- Technologie de restaurant et connaissance des vins
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Environnement économique, juridique et social

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, Géographie, Education civique
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive

Mobilité européenne

Possibilité de réaliser un stage de mobilité professionnelle dans un pays européen en classe de Première.

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

La formation se prépare en 2 ans (1ère et terminale).

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

- 1 semaine : 2 jours en formation / 3 jours en entreprise.
- 1 semaine : 3 jours en formation / 2 jours en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le campus et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Au Campus , un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le Campus et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Examen final en fin de formation.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation (CCF).

Épreuves de certification

La certification est organisée en 12 blocs de compétences (BC01 à BC10 obligatoires + BC11 Langue vivante étrangère et BC12 Mobilité facultatifs)

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

23
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

49%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

79%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

73%
Taux de réussite
Chiffres 2026

11%
Taux de rupture nette
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2026

80%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2026

0%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2026

ET APRÈS ?

- CAP Cuisine

TEst test