



## PROGRAMME DE FORMATION

### BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

### COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### (BAC PRO CSR)

**BAC - Diplôme Education Nationale, de niveau 4 européen**

**FILIERE : HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME**

#### Public visé par la formation

- Demandeurs d'emploi, jeunes de moins de 30 ans, jeunes adultes en insertion
- Effectif : 12

#### Prérequis

- **Âge** : de 16 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3e, 2nde générale ou technologique (entrant en classe de 1e Bac Pro), CAP (entrant en classe de 1e Bac Pro).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

**Recherche d'entreprise** : le service recrutement du centre de formation vous accompagne dans vos démarches

#### Niveau de sortie

Niveau 4 : Baccalauréat

#### Diplôme obtenu

Intitulé du diplôme : Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (Bac PEO CSR)

Certificateur : Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche



Code diplôme : 40033403

Code RNCP : 37909

Date d'enregistrement RNCP : 26/07/2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Code NSF :

**334** : Accueil, hôtellerie, tourisme

**334t** : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Formacode(s) : 42746** : Restauration

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de gérer, de manager, d'animer une équipe de restaurant, d'écouter et d'accueillir la clientèle tout en la fidélisant.

Toute l'organisation, la mise en place des salles et les services (mets, boissons...) seront à votre charge. Vous étudierez :

- Les techniques de base du service des mets ainsi les différents styles de service (service à l'anglaise, à la russe...).

- La vinification des vins, les différents cépages, les différentes appellations.

Vous pourrez ainsi conseiller les clients pour le choix des vins.

- Des techniques de bar (cocktail, service des boissons chaudes...)

- Les évolutions du métier en termes d'attente des clients pour coller aux réalités du métier.

## Compétences visées

Le candidat sera capable à l'issue de la formation de :

Commercialiser les prestations et prenant en compte les souhaits des clients

Gérer un service dans sa globalité

Gérer une équipe, animer, rendre compte et optimiser les performances

Appliquer et maintenir une démarche de qualité globale

Assurer la gestion des approvisionnements et la gestion d'exploitation

## Entreprises d'accueil

Restaurant commerciale ou collective, brasserie, restaurant gastronomique, bistronomie, restaurant classique, restaurant de chaîne intégrée ou franchisée, hôtel, entreprises connexes à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...), ...

## Contenu de la formation

### Matières générales

Anglais

Français - Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique

Mathématiques

Arts appliqués

### Matières professionnelles

Commercialisation et Service : Enseignements expérimentaux, Synthèse, Pratique et culture professionnelle



Gestion appliquée  
Sciences appliquées  
PSE : Prévention Santé Environnement  
Projet

Lien RNCP France compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/>

## Méthodes mobilisées

Formation principalement par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.  
L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Durée de la formation et modalités d'organisation

Modalité d'action : Formation en présentiel.

Durée : 1 350 heures (sur 2 ans).

Démarrage en septembre.

**Durée du contrat** : 2 ans, modulable en fonction du positionnement (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne :

2 jours de cours par semaine.

3 jours en entreprise.

*Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.*

## Modalités d'évaluation et de validation des acquis

### Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 4 (cadre européen des certifications)

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)



- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

### Evaluation certificative / Session d'examen

Présentation aux épreuves nationales du Baccalauréat Professionnel **COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION** en fin de deuxième année.

Session d'examen mai-juin

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen

Épreuves	Coeff.	Type	Forme	Durée
<b>E1 – Scientifique et technique</b>				
• Technologie	2	Ponctuel	Écrit	1h
• Sciences appliquées	2	Ponctuel	Écrit	1h
• Mathématiques	1	Ponctuel	Écrit	1h
<b>E2 : Gestion et de dossier professionnel</b>				
• Mercatique et gestion appliquée	2	Ponctuel	Écrit	2h
• Présentation du dossier professionnel	3	Ponctuel	Oral	30 min
<b>E.3 – Pratique professionnelle</b>				
• Communication et commercialisation	4	Ponctuel	Écrit, oral	1h30
• Organisation et mise en œuvre d'un service	4	Ponctuel	et pratique	4h
• Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel	Écrit	2h
<b>E4 : Langue vivante (anglais)</b>	3	Ponctuel	Oral	20 min
<b>E5 : Français, histoire-géographie, éducation civique</b>				
• Français	2,5	Ponctuel	Écrit	2h30
• Histoire, Géographie, Éducation civique	2,5	Ponctuel	Écrit	2h
<b>E6 : Arts appliqués et culture artistique</b>	1	Ponctuel	Écrit	1h30
<b>E7 : Éducation Physique et Sportive</b>	1	Ponctuel	Pratique	

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Continuer son cursus sur un BTS Management en restauration option A / B / C...
- Préparer une autre Mention Complémentaire telle que sommellerie, employé barman, accueil réception, organisateur de réception...

### Débouchés professionnels :

Emploi dans tous les styles de restaurations dites traditionnelles ou gastronomiques.

Chef de rang - Maître d'hôtel - Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

## Lieu de réalisation de l'action

ISGCN – 3 rue de la Liberté – Marigot – 97150 Saint-Martin



## Modalités financières

### Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 11 500 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge partiellement par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Modalités d'accès

### Recrutement :

Le recrutement se fait sur dossier de candidature, diagnostic de compétences et entretien de motivation.

Pour s'inscrire, le candidat doit remplir le dossier de candidature au CFA. Une fois la candidature reçue et examinée, un rendez-vous est programmé afin de passer le diagnostic de compétences et les entretiens de motivation.

### Délai d'accès :

Une réponse vous sera communiquée sous **15 jours**.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

- de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et +
<b>1re année de contrat d'apprentissage</b>			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>2e année de contrat d'apprentissage</b>			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
<b>3e année de contrat d'apprentissage</b>			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC



*Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC. En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).*

## Information Handicap

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser votre situation à l'inscription. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez contacter le référent handicap de l'ISGCN  
0590 87 33 12

Diane AUTIER – [diane.autier@isgcn-sxm.com](mailto:diane.autier@isgcn-sxm.com)

## Contact de la formation

Carolina CHANCE  
[info@isgcn-sxm.com](mailto:info@isgcn-sxm.com)  
0590 87 33 12  
0690 24 87 67

## Indicateurs de résultat en 2024

- Taux de satisfaction : **en cours**
- Nbre de bénéficiaires : **en cours**
- Taux d'abandon : **en cours**
- Taux de réussite (validation totale du diplôme) : **en cours**
- Taux de poursuite d'étude : **en cours**
- Taux d'insertion professionnelle : **en cours**
- Taux d'insertion dans le métier visée : **en cours**
- Valeur ajoutée : **en cours**