

Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : 675 Heures

Objectifs de la formation

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restaurant sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

Contenu de la formation

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser :

- ✓ une mise en place classique.
- ✓ Prendre une commande, gérer le service, servir des plats et des boissons.
- ✓ Prendre en charge la clientèle.
- ✓ Entretenir des relations professionnelles, animer une équipe et optimiser ses performances.
- ✓ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats.
- ✓ Organiser le recensement des besoins d'approvisionnement, maîtriser les coûts, analyser les ventes, appliquer une démarche qualité et maintenir la qualité globale.

Évaluation de la formation

Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel.



Modalités pratiques

Public concerné	<p><u>Entrée Terminale professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP métiers de l'hôtellerie-restauration) ou avoir validé une 1ère BAC Pro CSR.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de motivation. Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> 40 % en UFA
Lieu de formation	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen, 35290 Saint-Méen-le-Grand</p>
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.
Validation	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel. Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 12802
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil)</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND</p> <p>Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : alternance@lyceehotelier-nd.org</p>