



TRIPHASE
FORMATIONS

L'intégrateur professionnel



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

LES ADMISSIONS

Ouvert aux élèves de seconde validée, aux titulaires de BEP et CAP, le bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration permet d'acquérir des connaissances dans le domaine du service. La formation dure deux ans en école et en entreprise.

LES MÉTIERS

Barman, Employé de restaurant, Directeur de restaurant, Gérant de restauration collective, Maître d'hôtel, Chef de rang

COMPÉTENCES ATTENDUS

- Dresser les tables
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte
- Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande
- Traiter des commandes
- Saisir une commande sur informatique
- Réaliser un service en salle
- Veiller à la satisfaction d'un client

QUELLE FORMATION APRÈS LE BAC PRO CSR CHEZ TRIPHASE FORMATIONS ?

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle et une entrée dans la vie active est tout à fait possible directement mais, avec un très bon dossier ou une mention très bien à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS, le plus souvent en alternance.

Le cycle d'alternance chez Triphase Formations (les formations en initial bénéficient du même nombre de jours de cours que les étudiants alternants) – 3 jours en entreprise, 2 jours en école

PROGRAMME EN ALTERNANCE AVEC L'ENTREPRISE :

Au programme des matières générales : français, mathématiques, histoire-géographie, langue vivante, EPS.

Au programme des matières techniques : Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration 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.

LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Une réglementation de plus en plus exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité,
- Une évolution du comportement du consommateur, mieux informé, plus exigeant et à la recherche d'une relation personnalisée avec le personnel de restaurant et de cuisine,
- L'emploi généralisé des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle, les fournisseurs, ...
- Une intensification de la concurrence entre les entreprises du secteur de la restauration, qui suppose une veille permanente et la recherche d'une optimisation des systèmes,
- Un développement à l'international, nécessitant l'acquisition de compétences de communication en langues et une ouverture aux cultures étrangères, notamment pour les professionnels au contact de la clientèle
- Une diversification de l'offre, et une prise en compte prégnante de la santé et du bien être de la clientèle dans le respect de l'environnement,
- Une évolution forte des connaissances technologiques, scientifiques et des produits, et de nouvelles conditions économiques et de production qui impactent les pratiques professionnelles.

MATIÈRES	HORAIRE/ALTERNANCE
Histoire Géographie, éducation civique	50h
Mathématiques	50h
LV1	100h
LV2	60h
Français	100h
EPS	Selon discipline sportive
Prévention, Santé, Environnement	50h
Démarche commerciale	200h
Arts appliqués	50h
Economie-Droit	100h
Pratiques et techniques relationnelles	500h
Scientifique et technique	50h

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Nos formations comportent une partie théorique (argumentée d'exemples) et une partie pratique avec participation interactive. La mise en application des formations repose sur des simulations, des cas concrets, des mises en situation et des cas qui aident l'étudiant, non seulement à comprendre, mais à intégrer les éléments les plus importants de son apprentissage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences acquises au cours de la formation sont évaluées par l'équipe pédagogique à travers des DST et Bac Blanc écrit et oraux.

EXAMENS

ÉPREUVES	COEF	DURÉE	FORME
E1 – Épreuve scientifique et technique	5		
E11 – Sous-épreuve de technologie	2		Ponctuel, écrit
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	2		Ponctuel, écrit
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	1		Ponctuel, écrit
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	5		
E21- Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	2		Ponctuel, écrit
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier	3		Ponctuel, oral
E.3 – Épreuve professionnelle	9		
E31 – Sous-épreuve de communication et commercialisation	4		Ponctuel, écrit, oral et pratique
E32 - Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	4		Ponctuel, écrit, oral et pratique
E33 – Sous-épreuve Prévention Santé Environnement	1		Ponctuel, écrit
E.4 - Épreuve de langue vivante	3		Ponctuel, oral
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	5		
E51 – Sous épreuve de Français	2,5		Ponctuel, écrit
E52 – Sous-épreuve d'Histoire – Géographie – Éducation civique	2,5		Ponctuel, écrit
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1		Ponctuel, écrit
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	1		Ponctuel, pratique