



BAC PRO Commercialisation et services en restauration

 Formation éligible au CPF

 Formation réalisable en alternance

Marseille 8ème

Les + du réseau FORPRO-PACA

Habilitation à pratiquer le Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Expérience professionnelle de l'équipe des professeurs de l'EN et des formateurs du GRETA-CFA sur ce BAC PRO.
Taux de réussite : 90%
Taux de satisfaction : 75%
Taux d'insertion en emploi : 0%
Taux de poursuite d'études: 50%
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 45%
Taux de rupture en cours de formation: 38%
Taux de rupture des contrats : 23%
Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

LA FORMATION

OBJECTIFS

Devenir un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration et pour cela :

- assurer des fonctions d'accueil en français et en anglais, de commercialisation, d'animation et de management, dans tous les secteurs et formes de restauration ;
- ancrer son action professionnelle dans une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité ;
- anticiper puis réagir efficacement aux comportements des consommateurs mieux informés et plus exigeants.

PROGRAMME

BC01 - Conception et organisation du service en restauration

Gérer les réservations, mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle

Valoriser les produits, les espaces de vente

Entretien des locaux et le matériel

Organiser la mise en place et participer à l'organisation

Organiser et répartir les activités et les tâches

Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel

Appliquer et faire appliquer les plannings

Recenser les besoins d'approvisionnement, réceptionner et contrôler les produits livrés

Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement

Stocker les produits

Etre à l'écoute de la clientèle

Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Appliquer des principes de nutrition et de diététique

Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et productions

Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

BC02 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers

Optimiser le service

S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue

Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

Optimiser les performances de l'équipe

Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en oeuvre des actions correctives

Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons

Contrôler les mouvements des stocks

Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité...

Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition

Calculer et analyser des coûts et chiffre d'affaires
Calculer et analyser des coûts et chiffre d'affaires

VALIDATION

- Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (Baccalauréat, BP, BT)

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

BEP, CAP Commercialisation et services en HCR ou première générale ou expérience professionnelle équivalente.

Il est conseillé d'avoir une bonne résistance physique et une bonne capacité d'adaptation aux horaires. Le sens de l'organisation, la facilité à communiquer et à travailler en équipe, ainsi qu'une grande curiosité sont des qualités recherchées.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 01 sep 2021 au 30 juin 2024		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 05 sep 2022 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 04 sep 2023 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 02 sep 2024 au 30 juin 2027		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 5250 heures dont 3400 heures en entreprise et 1850 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITES, EQUIPEMENTS ET SUIVI PEDAGOGIQUE

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez, à l'aide du formulaire disponible sur le site

<https://www.forpro-paca.com>, nous faire part de vos réclamations et suggestions.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.
Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle) et contrôle en cours de formation (CCF)
Possibilité de valider un/des blocs de compétences
En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

Attestation SST.

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 16.00 euros
Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 01 septembre 2021 au 30 juin 2024

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.
Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) est entièrement financée.

Session du 05 septembre 2022 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.
Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 04 septembre 2023 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.
Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 02 septembre 2024 au 30 juin 2027

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
Formation éligible au CPF.
Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Fiche de candidature à compléter (faire une demande par mail).
Entretien de positionnement sur rendez-vous.

REUNIONS D'INFORMATIONS COLLECTIVES

16 mar 2024 | Lycée J-P Passadat
08h30 | 114 avenue André Zenatti - Marseille 8ème

Journée portes ouvertes du lycée Hôtelier Jean-Paul Passadat.
Visite de l'établissement, découverte des métiers et informations sur la formation.

APRÈS LA FORMATION

En fonction des capacités personnelles, de la taille des établissements et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper les postes suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc). Possibilité de poursuite d'études au niveau BTS.

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Accès

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Aude CHANUT - Coordonnatrice apprentissage
T. 04 91 72 75 23 | aude.chanut@ac-aix-marseille.fr

Espace ACCUEIL GRETA-CFA Marseille Méditerranée - Coordonnateur
T. 04 13 59 53 96 | espaceaccueil.gmm@ac-aix-marseille.fr

Nelson PELLEGRINI - Référent Handicap
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passadat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

ORGANISME

GRETA-CFA Marseille Méditerranée

Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 93131539413