

Baccalauréat professionnel

Commercialisation et Services en Restauration



Hôtellerie-Restauration

Avon-Fontainebleau / Marne-la-Vallée

Métiers

- ▶ Chef de rang
- ▶ Maître d'Hôtel après expérience
- ▶ Adjoint au Directeur du restaurant après expérience
- ▶ Créer votre entreprise ou reprendre un fond de commerce (après une expérience significative aux différents échelons de responsabilité dans l'entreprise)

Qualités requises

- ▶ Bonne résistance physique
- ▶ Goût du travail en équipe
- ▶ Capacités d'adaptation à des fonctions d'animation et de Management

Prérequis

- ▶ Entrée en Seconde Professionnelle : à l'issue de la classe de Troisième générale ou après une classe de Seconde
- ▶ Entrée en Première Professionnelle : à l'issue de la classe de Seconde Professionnelle, après un CAP Restaurant ou avec un positionnement après une classe de Première générale ou technologique
- ▶ Nous consulter pour toute autre situation

Inscription

Public

- Jeunes de 16 à 30 ans inclus, à partir de 15 ans sous conditions et sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap - Salariés - Demandeurs d'emploi

Parcours

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Période de professionnalisation
- Formation professionnelle continue
- Accessible par la voie de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Période d'inscription

- De janvier à septembre

Modalités d'inscription

- Pré-inscription en ligne sur www.utec77.fr

Modalités d'admission

- ▶ Étude du dossier
- ▶ Entretien de motivation et échange sur le projet professionnel

Organisation

- ▶ Durée de la formation : 3 ans à l'issue d'une 3^{ème}, 2 ans à l'issue d'un CAP ou d'une 2^{nde}, 1 an à l'issue d'une 1^{ère}
- ▶ Rythme : 2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise

Compétences développées

- ▶ Communication et démarche commerciale
- ▶ Relation clientèle
- ▶ Organisation et animation d'une équipe
- ▶ Gestion de l'entreprise
- ▶ Maintenir la démarche qualité

Programme de la formation

Enseignement général	Enseignement technique et professionnel
<ul style="list-style-type: none">- Mathématiques- Français- Histoire-Géographie- Éducation civique- Anglais- Éducation physique et sportive- Arts appliqués et culture artistique- Prévention-Santé-Environnement- Sciences appliquées- Langue vivante 2 (option)	<ul style="list-style-type: none">• Animation et Gestion d'une équipe :<ul style="list-style-type: none">- Animer une équipe- Optimiser les performances de l'équipes• Organisation et service :<ul style="list-style-type: none">- Réaliser la mise en place- Gérer le service- Servir des mets et des boissons• Organisation et service :<ul style="list-style-type: none">- Communiquer au sein d'une équipe- Communiquer avec la clientèle• Gestion :<ul style="list-style-type: none">- Recenser les besoins d'approvisionnement- Contrôler les stocks

Diplômes

- ▶ Brevet d'Études Professionnelles (Diplôme Intermédiaire) (examen d'État de niveau V, en fin de 1^{ère})
- ▶ Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (examen d'État de niveau IV, en fin de Terminale)

Poursuite d'études

- ▶ Mention Complémentaire Accueil et Réception
- ▶ Mention Complémentaire Barman
- ▶ BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)
 - Option A : Management d'Unité de Restauration
 - Option B : Management d'Unité de Production Culinaire
 - Option C : Management d'Unité d'Hébergement



Avon-Fontainebleau

1, rue du Port de Valvins
77215 Avon-Cedex

Document non contractuel - Édition UTEC 28.03.2018

Marne-la-Vallée

Boulevard Olof Palme - Émerainville
77436 Marne-la-Vallée CEDEX 2

www.utec77.fr
mail : contact@utec77.fr
Tél : 01 60 37 52 25



île de France

Le projet JPO est cofinancé par le FSE

