



## BAC PRO CSR (Niveau 4) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels du service en restauration et à la commercialisation. Polyvalent, le titulaire parle une ou plusieurs langues étrangères ce qui pourra lui permettre de travailler à l'étranger. Il doit être 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...) sont à sa charge.  
RNCP 37909

### COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

#### Communication, démarche commerciale et relation clientèle :

- ◇ Prendre en charge la clientèle
- ◇ Entretien des relations professionnelles
- ◇ Vendre des prestations

#### Animation et gestion d'équipe :

- ◇ Animer une équipe
- ◇ Optimiser les performances de l'équipe
- ◇ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

#### Démarche qualité en restauration :

- ◇ Appliquer la démarche qualité
- ◇ Maintenir la qualité globale

#### Gestion des approvisionnements / exploitation en restauration :

- ◇ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◇ Contrôler les mouvements de stock
- ◇ Maîtriser les coûts
- ◇ Analyser les ventes

#### Organisation et services en restauration :

- ◇ Réaliser la mise en place
- ◇ Gérer le service
- ◇ Servir des mets et des boissons

### PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP HCR obtenu
- Après une 2de BAC PRO MHR

### PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques de restaurant  
Technologie Appliquée à la salle  
Gestion de l'entreprise  
Français  
Histoire-Géographie et éducation civique  
Langue vivante  
Mathématiques  
Arts appliqué et culture artistique  
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter  
Face à face pédagogique  
Restaurant d'application et salle de technologie  
Salle informatisée en réseau  
Livres numériques  
Ordinateur portable

[REFERENTIEL - BAC PRO CSR](#)

#### Ensemble scolaire

#### Notre Dame Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)

cfp-secretariat@esepinal.fr

#### RÉFÉRENT

Denis GAJDA, Directeur  
Délégué aux Formations  
Professionnelles Hôtellerie

ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

#### DEBOUCHÉS

Chef de rang, maître d'hôtel  
ou adjoint au directeur de  
restaurant Etc...

#### POURSUITE D'ETUDES

MC Accueil réception

MC Organisateur de  
réceptions

BTS Management en  
hôtellerie restauration

BP Sommelier

MC Barman

MC Sommellerie

#### MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme  
UTARD, référente mobilité.

Referent-mobilite@esepinal.fr



## BAC PRO CSR (Niveau 4) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Supports pédagogiques des matières enseignées
- Espace numérique de travail dédié
- Livret d'accueil
- Livret d'apprentissage
- Attestations de présence

### SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

- Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année
- Examen blanc et relevé
- Bulletins trimestriels Suivi en entreprise par un formateur référent
- Suivi en entreprise par un formateur référent

**BAC PRO**  
**Diplôme de Niveau 4**

### INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

<i>Indicateurs 2023</i>	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100,00 %	03/03
2° Le taux de poursuite d'études	0.00 %	00/03
3° Le taux d'interruption en cours de formation	0.00 %	00/03
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	100,00 %	02/02 (1 NR*)

\* NR = Non Réponse

### DURÉE ET TARIF

- Durée : 2 ANS (1350 heures)
- Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)
- Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal
- Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[REFERENTIEL NPEC](#)

#### Ensemble scolaire Notre Dame Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal  
Accueil : 03-29-64-43-43  
Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)  
cfp-secretariat@esepinal.fr

#### INSCRIPTION

Dossier de candidature et entretien  
Délai d'accès :  
Admission sous cinq jours ouvrés à réception du dossier de candidature complet.

#### ACCESSIBILITE HANDICAP

Personne en situation de handicap :  
contacter notre référente handicap Mme MALLET  
referent-handicap@esepinal.fr

Locaux

OUI  NON

Moyens pédagogiques

OUI  NON

#### VAE

[www.vae.gouv.fr](http://www.vae.gouv.fr)