



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
- ◇ Entretenir 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 CSHCR 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 : esespinal.fr

cfp-secretariat@esespinal.fr

RÉFÉRENT

Denis GAJDA, Directeur
Délégué aux Formations
Professionnelles Hôtellerie

ddfpt-hotellerie@esespinal.fr

DEBOUCHÉS

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

POURSUITE D'ETUDES

CS Accueil réception

MC Organisateur de
réceptions

BTS Management en
hôtellerie restauration

BP Sommelier

MC Barman

MC Sommellerie