

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

BAC PRO Commercialisation

et services en restauration

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Baccalauréat Professionnel)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME

2 semaines d'école/
2 semaines d'entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide) et Campus
de Saint-Gratien (RER C - Arrêt
Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de
troisième et ayant 15
ans effectifs au plus tard
le 31 décembre

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BAC PRO Commercialisation et Services en
Restauration est capable de :

- Assurer un service dans son intégralité (de l'arrivée au départ du client) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser son poste de travail.
- Préparer différents cocktails.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits (mets, vins).
- Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques restaurant (environ 30% du temps de formation)
- Technologie de restaurant
- Gestion appliquée
- Droit appliqué
- Sciences appliquées
- Chef d'oeuvre

Enseignement général :

- Français
- Anglais
- Espagnol
- Mathématiques
- Histoire-géographie et éducation civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à l'examen en 2020
(96% en 2019)

83.3%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de rang dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

En tant que salarié(e), l'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, ...).

POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- MC Employé barman, MC Sommellerie, MC Accueil réception, MC Organisateur de réceptions

TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

CONTACT

Claire de Boissy

Assistante pédagogique -
Campus de Saint Gratien

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE