



Région académique
OCCITANIE



HTD4001

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

BAC professionnel commerce et service en restauration

compétence visées

- Prendre en charge la clientèle
- Entretenir des relations professionnelles
- Vendre des prestations
- Réaliser la mise en place
- Gérer le service
- Servir des mets et des boissons
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maitriser les couts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

public concerné

Public dans le cadre du contrat d'apprentissage

pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 5

OBJECTIF

Permettre au titulaire du BAC PRO CSR de réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organiser le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

le contenu de la formation

Enseignement général

- Mathématiques

- Prévention, Santé, Environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie, Education civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive (En CFA)

Enseignement professionnel

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et service en restauration
- Animation et gestion d'une équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration
- Gestion d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration



reconnaissance :

Diplôme de l'Education Nationale de niveau IV



modalités pédagogiques :

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation / - Études de cas contextualisées aux situations de travail / - Travaux collaboratifs - partages d'expérience et de pratiques



intervenant(s) :

Enseignants de l'Education Nationale / Formateurs experts du domaine Les équipes pédagogiques du CFA de l'Académie de Toulouse bénéficient d'un plan académique de formation et d'évolution des compétences



délais d'accès à la formation :



effectif :

Min : 1 Max : 11



durée :

5460 H



prix (net de taxes) :

Nous consulter pour votre parcours sur mesure



modalités de financement :

Contrat d'apprentissage



HTD4001

Région académique
OCCITANIE

BAC professionnel commerce et service en restauration

lieux de formation	date de sessions prévisionnelles	contacts	réfèrent pédagogique
Souillac Lycée professionnel des métiers Hôtelier Quercy-Périgord	03/09/2018 au 30/06/2021	0777343265	Fryon Cance Christelle
Castelsarrasin Lycée Jean de Prades	03/09/2018 au 30/06/2021	0634324226	Mouliade Régine

CFA Académique - UFA 46-82
165 Rue George Sand 46000 Cahors
- ufa.46-82@ac-toulouse.fr

«Enregistré sous le n°7331P003931

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état»



lieux de formation	date de sessions prévisionnelles	contacts	réfèrent pédagogique
Souillac SARAPP Souillac	03/09/2018 au 30/06/2019	06.70.68.00.49	Lavaurs Nathalie
Millau - Agence GRETA	03/09/2018 au 30/06/2019	0565614601	Comayras Marie



GRETA NORD Académie de Toulouse
5 avenue Maréchal Joffre 12000 Rodez
05 65 67 17 92 - greta-mpnord@ac-toulouse.fr

«Enregistré sous le n°7331P003931

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état»

