

## Baccalauréat Professionnel commercialisation et services en restauration (En alternance)

<p><b>Le métier</b></p> <p>Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. Cependant, de manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition, et encaisse. Il prend congé de ses clients en s'assurant que le service s'est bien déroulé et enfin dresse une nouvelle table pour la poursuite du service.</p> <p>- Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur mais également et surtout, en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes.</p>	<p><b>Programme</b></p> <p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratique Professionnelle</li> <li>- Technologie Professionnelle</li> <li>- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>- Prévention, santé, environnement.</li> <li>- Mercatique et Gestion appliquée</li> <li>- Communication et Commercialisation</li> </ul> <p>Domaine Général</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Français</li> <li>- Histoire/Géographie – Éducation civique.</li> <li>- Mathématiques</li> <li>- Anglais</li> <li>- Arts appliqués</li> </ul>
<p><b>Prérequis</b></p> <p>Exigés :</p> <p>Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3(CAP) dans le domaine du service en restauration</p> <p>Recommandés :</p> <p>Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de serveur Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p>Examen ponctuel en fin de formation Epreuves de pratique professionnelle Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option</p>
<p><b>Modalités d'admission et délais d'accès</b></p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p><b>Nombre de participants</b></p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p><b>Objectifs</b></p> <p>Obtenir le diplôme : Bac pro CSR de niveau 4</p>	<p><b>Public</b></p> <p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage : Âge entre 16 et 30 ans Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<p><b>Moyens et méthodes pédagogiques</b></p> <p>Méthodes :</p> <p>Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3). Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques :</p> <p>Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques Plateau technique : restaurant d'application équipé en matériels.</p>	<p><b>Validation</b></p> <p>BAC Pro CSR en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
<p><b>Suite de parcours</b></p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou BTS Positionnement marché de l'emploi en tant que Serveur</p>	<p><b>Durée</b></p> <p>1410 heures sur deux années scolaires</p>
<p><b>Lieu et accessibilité</b></p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p><b>Tarif</b></p> <p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise 23000 € prise en charge par l'opérateur de compétences</p>
<p><b>Dates et modalités de contact</b></p> <p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p><b>Résultats de la dernière session</b></p> <p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité Réussite à l'examen : 100% Accès à l'emploi dans les 6 mois 100 % <i>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2018/2019</i></p>