



BAC PRO – Commercialisation et services en restauration

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU [Voir lieux et sessions](#)

DURÉE TOTALE 675 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 37909

Objectifs de la formation

Le BAC PRO Commercialisation et services en restauration en 2 ans alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De gérer les réservations individuelles et de groupe, de mesurer la satisfaction de la clientèle et de mettre en œuvre des actions correctives afin d'assurer une relation client de qualité
- D'organiser la mise en place du service en coordonnant les différents postes, en répartissant les tâches et en veillant au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de développement durable en vigueur
- De réceptionner et contrôler les produits livrés, d'effectuer les opérations de reconditionnement et de stocker les produits dans les zones appropriées dans le respect des règles réglementaires et d'hygiène
- De mesurer la satisfaction de la clientèle, de traiter les réclamations avec professionnalisme et de communiquer efficacement avec les équipes et les fournisseurs pour optimiser le service
- De contrôler les mouvements de stocks, de maîtriser les coûts et d'analyser les ventes en calculant les écarts entre prévisions et réalisations afin de proposer des actions correctives adaptées
- D'accueillir les clients, d'identifier leurs besoins, de présenter les supports de vente et de prodiguer des conseils personnalisés en matière de mets et de boissons, notamment en proposant des accords mets-vins adaptés
- De prendre les commandes, d'assurer le service et la présentation des mets et des boissons dans le respect des techniques professionnelles, de réaliser la facturation et d'encaisser les règlements
- De mettre en œuvre des actions de communication commerciale pour développer la notoriété de l'établissement et de participer à l'organisation d'événements spéciaux en coordonnant les équipes
- D'identifier les risques professionnels liés à l'activité de restauration et d'appliquer les équipements de protection

individuelle et les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

- De passer l'examen du BAC PRO Commercialisation et services en restauration en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 4 reconnu par l'État et d'accéder aux métiers de chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant au sein d'établissements de restauration commerciale ou collective

Reconnaissance des acquis

Bac pro commercialisation et services en restauration

Contenu de la formation

- RNCP37909BC01 – Conception et organisation du service en restauration
- RNCP37909BC02 – Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- RNCP37909BC03 – Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- RNCP37909BC04 – Mathématiques
- RNCP37909BC05 – Prévention-santé-environnement
- RNCP37909BC06 – Langue vivante
- RNCP37909BC07 – Français
- RNCP37909BC08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37909BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37909BC10 – Education physique et sportive
- RNCP37909BC11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
- RNCP37909BC12 – Mobilité (Bloc facultatif)

Durée de la formation

675 heures

Durée totale ~96 jours*

675 heures

En centre (~96 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Attestation délivrée

Attestation de fin de formation Attestation de compétences

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 9 820 € TTC | Prix TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

[Nous contacter pour les solutions de financement](#)

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	31 août 2028	EREA Eugénie Brazier, Paris 15	EREA Eugénie Brazier - 29b Rue de Cronstadt, 75015 Paris, France
1 septembre 2026	31 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard - 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Statistiques 2026

100%

Réussite

20%

Insertion emploi

20%

Poursuite d'études

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)