



# BAC PRO MHR option CSR

## Commercialisation et services en restauration

en apprentissage, en mixité scolaire  
Ensemble scolaire Immaculée Conception  
Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-  
CFA Beau-Frêne



 <p><b>NIVEAU IV</b></p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p><b>24 mois</b> <b>1350 heures</b></p>	<p><b>RNCP</b> <b>37909</b></p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
<p><b>OBJECTIFS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organiser le service des plats et des boissons.</li> <li>• Savoir coordonner l'activité d'une équipe</li> <li>• Savoir planifier des commandes et des livraisons ou contrôler les stocks.</li> <li>• Savoir s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.</li> <li>• Savoir adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.</li> </ul>				
<p><b>MÉTIERS</b></p>	<p>Chef de rang, maitre d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant</p>				
<p><b>PRÉ-REQUIS</b></p>	<p>Issu 2<sup>nde</sup> générale, titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans la filière restauration/service ou issu de 2<sup>nde</sup> de la famille des métiers de l'hôtellerie et de la restauration</p> <p>Pour tout autre profil, nous contacter (formation en 1 an selon niveau initial)</p>				
<p><b>QUALITÉS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir le sens du contact humain</li> <li>• Travailler en équipe, être polyvalent</li> <li>• Être respectueux des normes d'hygiène, rigoureux</li> <li>• Savoir s'adapter</li> </ul>				
<p><b>MODALITÉS D'ACCÈS</b></p>	<p>16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>				
<p><b>TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES</b></p>	<p>Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers...)</p>				
<p><b>LIEU DE FORMATION</b></p>	<p>Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère.</p>				
<p><b>DATES</b></p>	<p><b>Date de début</b> : 02/09/2024</p>	<p><b>Date de fin</b> : 09/07/2027</p>			

<b>RYTHME DE L'ALTERNANCE</b>	Durée : 2 ans. Alternance selon planning La première année de formation est assurée en scolaire. Alternance à partir de la 1 <sup>ère</sup> .
<b>CONTENU</b>	<u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques, Education physique et sportive, langues vivantes (Anglais, Espagnol), chef d'œuvre, accompagnement personnalisé, arts appliqués. Co-intervention. <u>Enseignement professionnel</u> : technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et son environnement, mercatique et gestion appliquée, communication et commercialisation, organisation et mise en oeuvre d'un service. Prévention Santé Environnement
<b>SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE</b>	Restaurant d'application sur site Formation Sauveteur Secouriste du Travail Formation Prévention de risques liés à l'activité professionnelle
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION</b>	<b>Modalité(s) d'évaluation</b> : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat <b>Niveau de formation à la sortie</b> : Niveau 4 (ex IV)
<b>MÉTHODES MOBILISÉES</b>	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.
<b>PLUS-VALUE DU CFA</b>	Internat, self, foyer d'étude et CDI Plateaux techniques dédiés Journée d'intégration Locaux accessibles PMR (référente Handicap : Mme Dajas <a href="mailto:direction_pro@immac-pau.com">direction_pro@immac-pau.com</a> )
<b>COÛT DE LA FORMATION</b>	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.
<b>POURSUITE D'ÉTUDES</b>	Le BAC PRO débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BTS ou en mention complémentaire Exemples de formations possibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>• BTS MHR</li> <li>• BP Arts du service et commercialisation en restauration</li> <li>• BP Barman</li> <li>• BP Sommelier</li> <li>• MC Accueil réception</li> <li>• MC Organisateur de réceptions</li> </ul>
<b>RÉFÉRENT</b>	Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou <a href="mailto:direction_pro@immac-pau.com">direction_pro@immac-pau.com</a> M PEDEFLOUS : 06.16.16.69.11 ou <a href="mailto:h-restauration@bbfformation.fr">h-restauration@bbfformation.fr</a>

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :

<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 01/2024

Beau-Frêne Formation

1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 [viescolaire@bbfformation.fr](mailto:viescolaire@bbfformation.fr) – [www.immac-pau.com](http://www.immac-pau.com)

Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64

Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou partie, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »