

# FIM, Accélérateur de réussite.

## BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs du bac professionnel sont de mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés et opérationnels, capables de s'adapter à toutes les activités liées au service de restauration.

### MÉTIERS VISÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

### VALIDATION

Diplôme Education Nationale de niveau 4 : Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration.



### CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être issu d'une classe de 3ème générale
- ou
- d'un CAP du métier ou de 1 ère générale validée.

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à septembre



**CAMPUS**  
SAINT-LÔ 2



### MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Epreuves finales du Bac professionnel



## PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Technologies professionnelles
- Gestion appliquée
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Communication et commercialisation
- Organisation et mise en oeuvre d'un service
- Dossier professionnel

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Langue vivante
- Histoire Géographie
- Education civique
- Education physique et sportive
- Arts appliqués

### PARTIE DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À RÉALISER EN ENTREPRISE

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



## LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera de 12 mois à 36 mois en alternance CFA/entreprise
- Rythme de l'alternance : en 2<sup>de</sup> : 3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre. En 1<sup>ère</sup> et terminale : 15 jours en entreprise/ 15 jours en centre
- Coursus en présentiel



## FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (apprentissage et professionnalisation)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS  
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : [emmanuel.mahe@normandie.cci.fr](mailto:emmanuel.mahe@normandie.cci.fr)