

BAC PRO CSR – Rentrée 2026/2028

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme dans la discipline

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Communiquer et entretenir des relations professionnelles et commerciales
- Organiser le service en restauration
- Animer et de gérer une équipe en restauration
- Gérer l'approvisionnement et l'exploitation en restauration
- Appliquer et maintenir la démarche qualité

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études en certificat de spécialisation, BTS MHR ou Brevet professionnel Positionnement marché de l'emploi en tant que chef de rang.

Contenu pédagogique de la formation

Bloc1/Conception et organisation du service en restauration

Gérer les réservations individuelles et de groupe
Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
Valoriser les produits, les espaces de vente
Entretien des locaux et du matériel
Organiser la mise en place
Participer à l'organisation avec les autres services
Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service
Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
Appliquer et faire appliquer les plannings de service
Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
Réceptionner et contrôler les produits livrés
Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
Être à l'écoute de la clientèle
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Bloc2/Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
Gérer les réclamations et objections
Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers
Optimiser le service
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
Optimiser les performances de l'équipe
Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant les documents d'approvisionnement
Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,
Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »
Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

Contenu pédagogique de la formation



Bloc3/Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats).

Accueillir la clientèle
Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
Présenter les supports de vente
Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
Prendre congé du client
Communiquer en situation de services avec les équipes
Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons
Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets
Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser
Réaliser et contrôler les différentes mises en place
Servir et valoriser des mets et des boissons

Bloc4/Mathématiques

S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

Bloc5/Prévention-santé-environnement

Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;
Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;
Proposer une solution pour résoudre un problème ;
Argumenter un choix ;
Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

Contenu pédagogique de la formation



BAC
professionnel
Commercialisation
& Services
en Restauration
UFA Saint Joseph
Château-Thierry

Bloc6/Langue vivante

- Compétences de niveau B1+ du CECRL :
- Comprendre la langue orale ;
- Comprendre un document écrit ;
- S'exprimer à l'écrit ;
- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral
dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Bloc7/Français

Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
Adapter sa lecture à la diversité des textes ;
Mettre en perspective des connaissances et des expériences.

Bloc8/Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Contenu pédagogique de la formation



Bloc9/Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation :

- Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- Sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- Etablir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

- Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

- Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

- Choisir des outils adaptés ;
- Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

Bloc10/Education physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Repartition horaires de la formation



Enseignement professionnel	Travaux pratiques 5H/semaine	Atelier expérimentaux 3H/semaine	Technologie 2H/semaine
Enseignement général	Economie Gestion Hôtelière 3H/semaine	Projet professionnel 54H échelonné sur 2 semaines à projet	Sciences appliqués 2H/semaine
Prévention santé environnement 2H/semaine	Anglais 2H/semaine	Français Histoire Droit civique 4H/semaine	Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine
EPS 2H/semaine	Arts appliqués 2H/semaine	Espagnol 2H/semaine	Accompagnement personnalisé 3H/semaine

BAC
professionnel
Commercialisation
& Services
en Restauration
UFA Saint Joseph
Château-Thierry

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

37 semaines en centre de formation soit un total de 1196 heures de septembre 2026 à juin 2028. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session 2028

Epreuves de pratique professionnelle

Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (576 heures la 1^{ère} année, 608 heures la 2^{ème} année) ; de septembre 2026 à juin 2028.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 9820 € par an Selon le décret n° 2025-1174 du 8 décembre 2025 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. ». Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7. Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Les informations liées à la formation

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

Service handicap de L'UFA:
n.dussart@saint-jo.com

Service Mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilite@cfajeambosco.fr

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com
Expert apprentissage: battesti.b@cfajeambosco.fr



Taux de réussite aux examens session 2025

100% d'obtention du diplôme

0% d'interruption en cours de formation

100% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

100% de taux de poursuite d'études



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com