

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR) – F/H

Mis à jour le 2 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

Rythme

Alternance

Durée en centre

36 mois

Validation

- **BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration** Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale [RNCP37909](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration** est un professionnel qualifié dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Ses **principales missions** sont :

- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...)
- Organiser le service des plats et des boissons
- Coordonner l'activité d'une équipe
- Recenser les besoins d'approvisionnement, planifier les commandes et livraisons
- Contrôler les stocks
- Gérer les commandes

Le titulaire du BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration **évolue dans un restaurant (traditionnel, gastronomique ou collectif)**.

Contenu

- **Enseignements généraux**
Français et histoire-géographie
Mathématiques et sciences
2 Langue vivantes (anglais et allemand)
Education physique et sportive
Arts appliqués
- **Enseignements professionnels**
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR) – F/H

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37909
- Code diplôme : 40033403
- Formacode : 42754
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1502

Taux de réussite 2025 : 80 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Demi-chef de rang
- Maître d'hôtel

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044