

# BAC Professionnel Commercialisation et services en restauration

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Baccalauréat professionnel) - Niveau 4  
N° RNCP : RNCP37909, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire de ce Bac Pro est un(e) professionnel(le) qualifié(e), opérationnel(le) dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il/elle réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il/elle est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il/elle sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il/elle adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité...

MAJ 27/03/2026

## Infos utiles

### OBJECTIFS

#### Le/la titulaire du Bac professionnel CSR sera capable de :

- Assurer un service dans son intégralité (de l'arrivée au départ du client) en respectant les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser son poste de travail et animer une équipe
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits



### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

#### La formation est dispensée sur 3 ans soit 1 850 heures

Possibilité d'effectuer la formation en 2 ans soit 1 344 h après un premier diplôme ou après une seconde générale  
Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.  
(selon niveau, voir calendrier)



### PRÉREQUIS

#### Dès la sortie de 3<sup>e</sup> ou après un CAP Restaurant ; un BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie

#### En apprentissage, formation accessible de 15 à 29 ans.

Validation possible par blocs de compétences  
Consulter l'ICEP pour tout autre public



### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

#### Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur [icepformation.com](http://icepformation.com)



### MÉTIER VISÉS

Commis ou chef de rang dans la restauration traditionnelle, commerciale, collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agroalimentaire, équipementier...)



### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du BAC Pro CSR peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2.  
Exemple : BTS Management en hôtellerie-restauration ; Certificat de Spécialisation Sommellerie  
**Équivalences du BAC Pro : Diplôme de niveau 4**



### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

Compétences visées :

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

### Enseignements généraux :

- Français
- Histoire - Géographie et Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués et culture artistique



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation

### E1 – Épreuve scientifique et technique – Coef 5

E11/ Sous-épreuve de technologie - Coef 2, forme : écrit, durée : 1h

E12/ Sous-épreuve de sciences appliquées - Coef 2, forme : écrit, durée : 1h

E13/ Sous-épreuve de mathématiques - Coef 1, forme : écrit, durée : 1h

### E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel – Coef 5

E21/ Sous-épreuve de mercatique et gestion appliquée - Coef 2, forme : écrit, durée : 2h

E22/ Sous-épreuve de présentation du dossier - Coef 3, forme : oral, durée : 30min

### E3 – Épreuve professionnelle – coef 9

E31/ Sous-épreuve de communication et commercialisation - Coef 4, forme : écrit, oral et pratique, durée : 1h30

E32/ Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service - Coef 4, forme : écrit, oral et pratique, durée : 4h

E33/ Sous-épreuve Prévention Santé Environnement - Coef 1, forme : écrit, durée : 2h

### E4 – Épreuve de Langue Vivante – coef 2, forme : écrit durée 1h et oral durée 10min

### E5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie et Enseignement Moral & Civique – Coef 5

E51/ Sous-épreuve de Français - Coef 2,5, forme : écrit, durée : 3h

E52/ Sous-épreuve d'Histoire Géographie et Enseignement Moral & Civique - Coef 2,5 forme : écrit, durée : 2h30

### E6 – Épreuve d'éducation Artistique, arts appliqués – coef 1, forme : écrit, durée : 2h

### E7 – Épreuve d'éducation Physique et Sportive – coef 1, forme : pratique

## Financements et tarifs

Validation possible par blocs de compétences

**Statuts :** Contrat d'apprentissage ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.

