

BAC PRO SERVICE EN RESTAURATION



OBJECTIFS

Préparer, organiser une salle de restaurant, réaliser des préparations spécifiques de restaurants, préparations d'office.

Assurer accueil, information, présentation, commercialisation et vente des produits.

Assurer le service commercial des boissons et des mets.

Contrôler le suivi du service jusqu'à la prise de congé. Débarrasser, nettoyer et remettre en place.

Gérer les stocks, vérifier les tâches effectuées, les notes, contrôler les encaissements.

Maîtriser et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (Démarche HACCP).

Apprécier les coûts élémentaires d'une prestation (matière et personnel).

Organiser son travail et celui de son équipe. Animer son équipe, créer ou reprendre une entreprise.

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques de restaurant.
- Travaux pratiques de bar.
- Techniques appliquées en restauration et en bar.
- Stages en entreprise.

DOMAINE TECHNOLOGIQUE :

- Histoire, réglementation, évolution de la restauration.
- L'organisation du travail et le personnel.
- Les locaux, les équipements et les matériels.
- Les boissons, les mets et les autres produits.
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.
- Economie, gestion et comptabilité d'entreprise.

DOMAINE HYGIENE ET SECURITE :

- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à la sécurité.

DOMAINE ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Langue vivante (Anglais).
- Français et Histoire – géographie.
- Mathématiques et sciences.
- Education artistique – arts appliqués.

DOMAINE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE :

- Communication et vente.
- Animation d'équipe.

DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET RESSOURCES

METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Séquences d'autoformation
- Accompagnement assuré par un formateur référent

RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne souhaitant exercer comme premier commis, chef de partie, chef de rang, adjoint du directeur de restaurant, adjoint au gérant en restauration sociale.

DATES :

A définir

DUREE :

1197h dont 791h en centre et 406h en entreprise.

LIEU DE FORMATION :

En centre et en entreprise.

FINANCEMENT :

Contrat de professionnalisation

Conseil Régional et FSE

CIF

Plan de formation Entreprise

Chèque Formation