

BAC PRO CSR – Rentrée 2024/2026

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 mention complémentaire ou BTS MHR Positionnement marché de l'emploi en tant que chef de rang.

Contenu pédagogique de la formation



BAC
professionnel
Commercialisation
& Services
en Restauration

Organisation et mise en œuvre d'un service

Prendre en charge la clientèle
Entretenir des relations professionnelles
Vendre des prestations
Réaliser la mise en place
Gérer le service
Servir des mets et des boissons
Animer une équipe
Optimiser les performances de l'équipe
Recenser les besoins d'approvisionnement
Contrôler les mouvements des stocks
Appliquer la démarche qualité
Maintenir la qualité globale

Dossier professionnel

Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

Technologie, Sciences, appliqués, Gestion

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des 3 domaines.

Contenu pédagogique de la formation



BAC
professionnel
Commercialisation
& Services
en Restauration

Mathématiques

Rechercher, extraire et organiser l'information.

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.

Expérimenter, simuler.

Critiquer un résultat, argumenter.

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Prévention santé environnement

Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème

Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident

Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques

Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées

Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire géographie et enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Comprendre les enjeux liés au développement durable

Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation

Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

Contenu pédagogique de la formation



BAC
professionnel
Commercialisation
& Services
en Restauration

Arts appliqués

Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels

Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création

Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

Éducation physique et sportive

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

Réaliser une performance motrice maximale

Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains

Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Repartition horaires de la formation



Enseignement professionnel	Travaux pratiques 5H/semaine	Atelier expérimentaux 3H/semaine	Technologie 2H/semaine
Enseignement general	Economie Gestion Hôtelière 3H/semaine	Chef d'œuvre 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

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

37 semaines en centre de formation soit un total de 1196 heures de septembre 2024 à juin 2026. 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 2026

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.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• 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 2024 à juin 2026.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 9820 € par an Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « 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. » 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

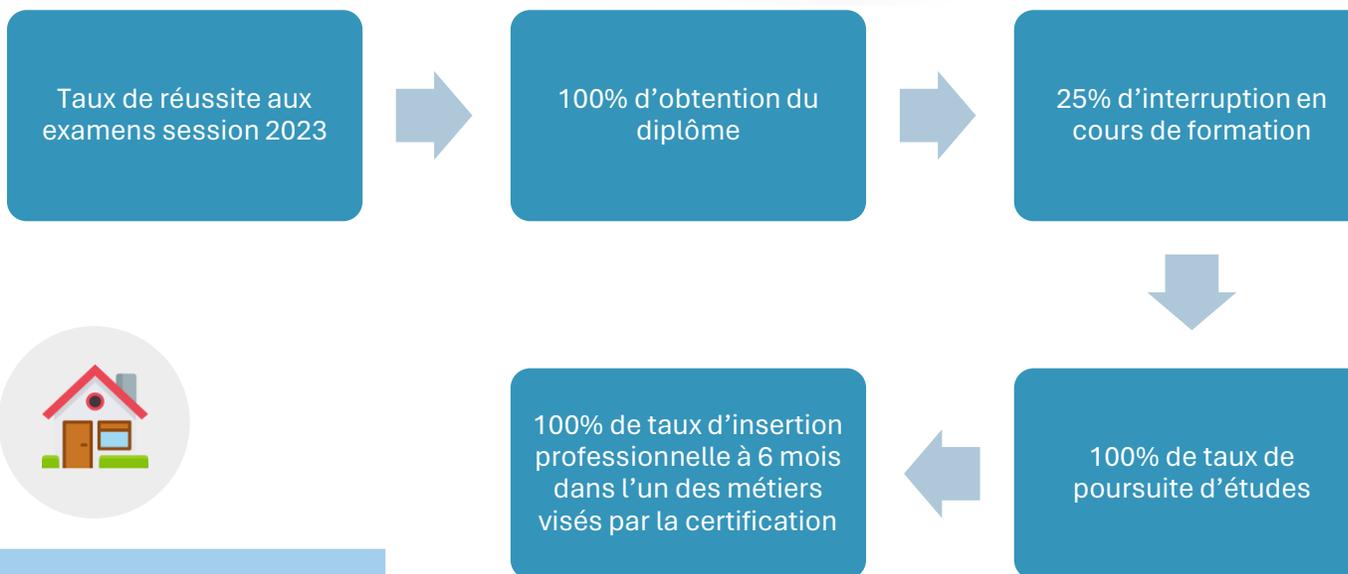
Service handicap de L'UFA:
n.dussart@saint-jo.com

• 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

Experte apprentissage: peudpiece.j@cfajeambosco.fr



COORDONNÉES

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