

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SERVICES SANTÉ HÔTELLERIE - RESTAURATION - MÉTIERS DE BOUCHE

> OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire du diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

Il ou elle exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Il ou elle sera capable de :

- Communiquer : démarche commerciale et relation clientèle
- Organiser et servir en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- S'inscrire et respecter une démarche qualité en restauration

> CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

DOMAINE GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Prévention - Santé - Environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Arts appliqués - Cultures artistiques
- Éducation physique et sportive - EPS
- Bloc facultatif : Langue vivante étrangère ou régionale
- Bloc facultatif : Mobilité

Consultez le référentiel : www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24486/474040

> POURSUITE D'ÉTUDE

BP arts de la cuisine
BP Arts du service et commercialisation en restauration
CS Métiers du Bar
BP Sommelier
CS Accueil réception
CS Organisateur de réceptions
BTS Management en hôtellerie restauration option A - B - C

> NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Seconde | Niveau 4 (BAC)

Contact :

cfa.academie@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30
www.cfa-academie-fcomte.fr

> LIEUX DE LA FORMATION

UFA Lycée **LUMIERE**
70300 **LUXEUIL LES BAINS**
03 84 40 21 21
www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**
39800 **POLIGNY**
03 84 37 21 34
www.lyc-hfrian-poligny.eclat-bfc.fr

UFA Lycée **TOUSSAINT
LOUVERTURE**
25304 **PONTARLIER**
03 81 39 02 21
www.lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/

UFA Lycée **CONDÉ***
25000 **BESANÇON**
03 81 82 60 60
www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr

UFA Lycée **PONTARCHER**
70000 **VESOUL**
03 84 97 03 33
www.lycee-pontarcher.fr

UFA Lycée **NELSON MANDELA**
25404 **AUDINCOURT**
03 81 30 78 00
www.lycee-nelson-mandela.fr

*Apprentissage uniquement en terminale : 735h - 1 an

> EMPLOIS VISÉS

- Barman
- Chef-fe de rang,
- Employé-e polyvalent-e en restauration rapide
- gérant-e de restauration collective
- Maître-esse d'hôtel
- Serveur-euse en restauration

Les +

*La demande sur le marché de l'emploi est importante.
L'embauche est internationale. Les promotions et les marges
de progression professionnelle sont appréciables.*

**Taux de réussite
aux examens
2025**

100%

> PRÉ-REQUIS ET PUBLIC VISÉ

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes :
• reconnues travailleur handicapé
• ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
• inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau
Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet.

> RÉSULTAT ATTENDU DE LA FORMATION

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

> LES MODALITÉS

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (Contrôle en Cours de Formation).

MODALITÉS DÉLAIS D'ACCÈS

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.
Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

MODALITÉS D'ALTERNANCE

Selon les UFA (Unité de Formation par Apprentissage) :
- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise
Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> PROFILS DES INTERVENANTS

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Réfèrent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> CODE FORMATION

[Code RNCP : 37909](#)

Code diplôme : 400-33403

> TYPE DE FORMATION

Formation diplômante

> TARIF ET FINANCEMENT

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire \(format Excel à télécharger - fichier lourd\).](#)

> TRANSPORT, RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> INSERJEUNES

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur inserjeunes.education.gouv.fr : inserjeunes.education.gouv.fr (Statistiques pour les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 cumulées)

> AIDES FINANCIÈRES

Logement, mutuelle santé, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique [Devenir apprenti](#)

> CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Rubrique CGV et Médiation sur notre site internet : cfa-academie-fcomte.fr

> DURÉE DE LA FORMATION

735h - 1 an
1410h - 2 ans

NOUVEAUTÉ : UN ESPACE DE RECRUTEMENT EN LIGNE

[Déposez votre CV sur notre site et trouvez votre entreprise !](#)

> DÉBUT DE LA FORMATION

Septembre 2026

> CONTACT - ORGANISME DE FORMATION



Une équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions :
CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

cfa.academie@ac-besancon.fr - 03 81 48 12 30
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (jusqu'à 16h30 le vendredi).

Accueil téléphonique à partir de 8h30

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent handicap : Agnès RAGOT

Référent mobilité internationale : Mickaël LANGLET

Siret 182 500 231 00044



WWW.CFA-ACADEMIQUE-FCOMTE.FR