

# Bac Professionnel MHR Option Commercialisation & Service en Restauration

## 1<sup>ère</sup> et Terminale

Formation en alternance en contrat d'apprentissage

RNCP : 12802

[WWW.elcdouvres.fr](http://WWW.elcdouvres.fr)



### LP/LT Notre Dame de NAZARETH

20 Rue de l'arbalète  
14440 Douvres la Délivrande  
0231361212



Une formation aujourd'hui,  
un métier demain...

#### Durée de la Formation :

- 2 ans, formation à l'UFA, 5 maximums inclus dans la formation initiale (1<sup>ère</sup> et de Terminale)
- Modalité d'alternance : 1<sup>ère</sup> année 19 semaines en UFA et en 2<sup>ème</sup> année 20 semaines en UFA
- Démarrage possible du contrat 2 mois avant le début de la formation et fin possible 2 mois après la fin de la formation.

#### Prérequis :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir suivi une année de 2<sup>de</sup> Bac Pro ou de 2<sup>de</sup> Générale ou un CAP des Métiers de Bouche
- Présenter un CV et une lettre de motivation
- Entretien avec un membre de la formation

#### Débouchés professionnels possibles :

- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Chef-gérant ou responsable de production en restauration collective

#### Poursuites d'Etudes possibles

- MC BARMAN
- MC SOMMELLERIE
- MC ACCUEIL RECEPTION
- MC ORGANISATEUR DE RECEPTIONS
- BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION

#### Inscription :

- Demande de dossier au 0231361212
- Mail : [ufa@elcdouvres.fr](mailto:ufa@elcdouvres.fr)
- Préinscription en ligne possible : <https://cfadonbosco.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

#### Statut / Coût :

- Statut salarié en Contrat d'Apprentissage
- Formation gratuite (financée par les OPCO)

#### Taux de réussite :

- 1<sup>er</sup> taux session 2021 - 2022

#### Objectifs de la formation

Le titulaire du Bac pro Commercialisation et Service en Restaurant est capable d'exercer son activité, en français et en langues étrangères, dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il maîtrise les impératifs de gestion. Il est en mesure de valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

#### Contenu de la formation et choix de l'option

##### Enseignement général :

Français / Histoire-géographie / Mathématiques / Langue vivante étrangère / Education Physique et Sportive / Arts appliqués & culture appliquée / Prévention Santé Environnement

##### Enseignement technique et professionnel

Travaux Pratique en CSR / Technologie en CSR / Bar / Ateliers d'expérimentation / Gestion appliquée / Sciences appliquées / Chef d'œuvre

#### Capacités et Compétences à acquérir

- Organiser et assurer la production en restaurant
- Servir des mets et boissons
- Animer une équipe
- Communiquer et avoir une démarche commerciale en français et en langues étrangères
- Gérer les approvisionnements
- Assurer la démarche qualité

#### Blocs compétences

- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

#### Validation de la formation

- Situation d'évaluation sous forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- Epreuves ponctuelles écrites et orales en fin 3<sup>ème</sup> année
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet
- Attestation de suivi de formation

#### Accès

- Transports en commun (NOMAD) / Véhicule personnel
- Internat
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, nous consulter. Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite, présence d'un ascenseur

# Les atouts de l'Apprentissage



## Le contrat d'apprentissage



- Professionnaliser un nouveau collaborateur
- Doter progressivement l'entreprise des compétences qui seront nécessaires à moyen terme
- Remédier aux difficultés de recrutement
- Bénéficier d'une exonération des cotisations salariales sur les rémunérations versées aux apprentis
- Bénéficier de la réduction générale des charges renforcées
- Bénéficier de l'aide unique (pour les entreprises de moins de 250 salariés)
- Bénéficier de l'aide exceptionnelle à l'embauche

## La rémunération de l'apprenti(e)

La rémunération est déterminée en fonction de l'année contractuelle, de l'âge et de la progression de l'apprenti(e), indexée sur le SMIC

<18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	> 25 ans
27 % du SMIC	43 % du SMIC	53 % du SMIC	100 % du SMIC



## L'accompagnement de l'apprenti(e)



- Le maître de stage doit obligatoirement être désigné et apparaître sur le CERFA.
- Le maître d'apprentissage peut changer en cours de contrat.
- Le maître d'apprentissage met en œuvre la formation pratique en entreprise de l'apprenti(e).
- Il a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti(e) des compétences correspondant à la qualification recherchée et au diplôme préparé en lien avec l'UFA.