

***Baccalauréat professionnel CSR
Commercialisation des services en restauration
(en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation***

LES OBJECTIFS

1. Se former au métier de serveur, responsable de salle
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de Baccalauréat professionnel

PUBLIC

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP

DELAIS D'ACCES : 48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration>

LIEU DE FORMATION

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

TARIFS

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.

DURÉE DE LA FORMATION

1424 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

Programme de la formation :

Programme de la préparation au CAP Cuisine

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale.

DOMAINE PROFESSIONNEL I PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Pratique professionnelle
- Technologie Appliquée professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement - Sauveteur Secouriste du Travail

DOMAINES GENERAUX

- Français / Histoire géographie / Éducation civique
- Mathématiques
- Éducation Physique et Sportive
- Arts appliqués □ Anglais