



## BAC PRO CSR (Niveau 4) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels du service en restauration et à la commercialisation. Polyvalent, le titulaire parle une ou plusieurs langues étrangères ce qui pourra lui permettre de travailler à l'étranger. Il doit être capable de gérer, de manager, d'animer une équipe de restaurant, d'écouter et d'accueillir la clientèle tout en la fidélisant. Toute l'organisation, la mise en place des salles et les services (mets, boissons...) sont à sa charge.

RNCP 37909

### COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

#### Communication, démarche commerciale et relation clientèle :

- ◇ Prendre en charge la clientèle
- ◇ Entretenir des relations professionnelles
- ◇ Vendre des prestations

#### Animation et gestion d'équipe :

- ◇ Animer une équipe
- ◇ Optimiser les performances de l'équipe
- ◇ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

#### Démarche qualité en restauration :

- ◇ Appliquer la démarche qualité
- ◇ Maintenir la qualité globale

#### Gestion des approvisionnements / exploitation en restauration :

- ◇ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◇ Contrôler les mouvements de stock
- ◇ Maîtriser les coûts
- ◇ Analyser les ventes

#### Organisation et services en restauration :

- ◇ Réaliser la mise en place
- ◇ Gérer le service
- ◇ Servir des mets et des boissons

### PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP CSHCR obtenu
- Après une 2<sup>de</sup> BAC PRO MHR

### PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques de restaurant  
Technologie Appliquée à la salle  
Gestion de l'entreprise  
Français  
Histoire-Géographie et éducation civique  
Langue vivante  
Mathématiques  
Arts appliqué et culture artistique  
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter  
Face à face pédagogique  
Restaurant d'application et salle de technologie  
Salle informatisée en réseau  
Livres numériques  
Ordinateur portable

[REFERENTIEL - BAC PRO CSR](#)

#### Ensemble scolaire

#### Notre Dame

#### Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)

cfp-secretariat@esepinal.fr

#### RÉFÉRENT

Denis GAJDA, Directeur  
Délégué aux Formations  
Professionnelles Hôtellerie

ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

#### DEBOUCHÉS

Chef de rang, maître d'hôtel  
ou adjoint au directeur de  
restaurant Etc...

#### POURSUITE D'ETUDES

CS Accueil réception

MC Organisateur de  
réceptions

BTS Management en  
hôtellerie restauration

BP Sommelier

MC Barman

MC Sommellerie

#### MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme  
UTARD, référente mobilité.

Referent-mobilite@esepinal.fr



## BAC PRO CSR (Niveau 4) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

Attestations de présence

### SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Examen blanc et relevé

Bulletins trimestriels Suivi en entreprise par un formateur référent

Suivi en entreprise par un formateur référent

**BAC PRO**  
**Diplôme de Niveau 4**

### INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

<i>Indicateurs 2025</i>	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100.00 %	02/02
2° Le taux de poursuite d'études	100.00 %	02/02
3° Le taux d'interruption en cours de formation	00.00 %	00/02
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	/	/

### DURÉE ET TARIF

Durée : 2 ANS (1350 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[REFERENTIEL NPEC](#)

#### Ensemble scolaire Notre Dame Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)

cfp-secretariat@esepinal.fr

#### INSCRIPTION

Dossier de candidature et  
entretien

Délai d'accès :

Admission sous cinq jours  
ouvrés à réception du  
dossier de candidature  
complet.

#### ACCESSIBILITE HANDICAP

Personne en situation de  
handicap :

contacter notre référente  
handicap Mme MALLET

referent-handicap@esepinal.fr

Locaux

☐ OUI ☒ NON

Moyens pédagogiques

☒ OUI ☐ NON

#### VAE

[www.vae.gouv.fr](http://www.vae.gouv.fr)