



le Centre
des Apprentis
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM
www.lyceefoucauld.fr

Le Centre
des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27
www.cfa-caa-alsace.fr

BAC PRO CSR

Commercialisation et Services en Restauration



Pré-requis

- Sortir de 3^{ème} générale
- Sortir de 3^{ème} Prépa-Métiers
- Réorientation après une 2 GT (bac pro en 2 ans)

Débouchés

- Maître d'hôtel
- Responsable de salle
- Employé de restaurant et d'hôtel
- Serveur de café, barman/barmaid



*“ Rien n'est
plus motivant
que de voir
des clients de restaurant
vous dire merci pour
l'accueil chaleureux ”*

Qualiopi 
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Objectifs

Former de futurs professionnels capables de prendre en charge la clientèle, être à son écoute, communiquer avec les différentes équipes, avant, pendant et après le service.

Compétences visées

Communication et commercialisation

- Prendre en charge la clientèle
- Vendre des prestations
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Organisation et mise en oeuvre d'un service

- Entretien des relations professionnelles
- 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

Durée

- 1 851 heures sur 3 ans
- Des aménagements d'horaire pourront être adaptés selon le profil du candidat

Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- BP Barman,
- BP Sommellerie
- BAC PRO Cuisine,
- MC Organisateur de réception

Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

Contact

■ Lycée Charles de Foucaud
Tél. : 03 88 18 60 00
Contact : Julie Conotte

