



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL SERVICE

OBJECTIFS

*Baccalauréat Professionnel Spécialité
COMMERCIALISATION ET
SERVICE EN RESTAURATION
2ème et 3ème années*

PUBLIC

*Tout public ayant idéalement une première
approche du milieu professionnel.*

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 5 requis.

LIEU DU STAGE

En centre de formation H&C CONSEIL

FORMATEUR

*Professionnel confirmé dans l'exercice de ses
fonctions, compétences pédagogiques à mettre en
œuvre les formations.*

DUREE DE LA FORMATION

1 100 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

*Cours théoriques et mises en situation
Professionnelles*

SUIVI ET EVALUATION

*Évaluation en cours de formation sur des cas
pratiques en centre et en entreprise.
Diplôme délivré à l'issue des examens.
Délivrance d'un diplôme de l'éducation nationale.*

I. ECONOMIE ET GESTION DE L'ENTREPRISE 60 HEURES

- Création et reprise de l'entreprise hôtelière
- Fonctionnement de l'entreprise hôtelière : comptabilité
- Environnement juridique de l'entreprise (Contrat, responsabilité)
- Les Ressources humaines et leur valorisation

II. LANGUES VIVANTES 100 HEURES

- Compréhension de l'oral et de documents écrits
- Production et interaction écrites et orales
- Connaissance des outils de la communication
- Dialoguer, argumenter, mémoriser
- Aptitude à la reformulation
- Identifier, anticiper et inférer

III. PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT 30 HEURES

- Prévention alimentation et santé
- Prévention des conduites addictives
- Réglementation de la prévention en entreprise
- Prévention des risques professionnels et leurs effets physiopathologiques

IV. ARTS APPLIQUES ET CULTURE ARTISTIQUE 30 HEURES

- Connaissance du vocabulaire technique
- Maîtrise des outils graphiques, informatiques et traditionnels
- Sélectionner une documentation
- Commenter et porter un regard critique sur les références recueillies



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL SERVICE

V. MATHEMATIQUES ET SCIENCE PHYSIQUE ET CHIMIE 60 HEURES

- Statistiques et probabilités
- Algèbre et analyse
- Les transports
- Hygiène et santé
- Son et lumière

VI. CULTURE FRANCAISE 90 HEURES

- Construction de l'information
- Savoir débattre d'un sujet
- Analyse d'une production artistique
- Du côté de l'imaginaire
- Les philosophes des lumières et le combat contre l'injustice
- L'homme face aux avancées scientifiques et techniques
- Identité et diversité
- L'homme et son rapport au monde
- La parole en spectacle

VII. HISTOIRE GEOGRAPHIE EDUCATION CIVIQUE 120 HEURES

- HISTOIRE :
 - Les européens et le monde
 - Etat et société en France (1830 à nos jours)
 - Le monde (Au XXème siècle et début XXI siècle)
- GEOGRAPHIE :
 - Société et développement durable
 - La mondialisation
 - La France dans l'union européenne
- EDUCATION CIVIQUE :
 - Vivre en citoyen
 - Le citoyen et la République
 - Le citoyen et le monde

VIII. SERVICE ET COMMERCIALISATION 200 HEURES

- Identifier l'entreprise hôtelière
- Mettre en œuvre les techniques de commercialisation et de promotion des ventes
- Participer à la détermination des besoins en approvisionnement

- Maîtriser les critères d'utilisation : des locaux et des équipements
- Apprécier l'organisation, les circuits utilisés
- Participer aux travaux de mise en place
- Participer à la distribution avec un comportement professionnel
- Participer à la facturation et aux règlements
- Établir les calculs de coûts, les ratios et procéder aux contrôles nécessaires
- Utiliser l'outil informatique
- Respecter et se conformer aux règles d'hygiène et de sécurité et s'y conformer
- Communiquer oralement

IX. ANIMATION ET GESTION D'UNE EQUIPE 150 HEURES

- Travailler en équipe
- Déterminer les besoins en matériel, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
- Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation
- Faire appliquer les procédures
- Participer à la formation de son équipe
- Déléguer, assurer le suivi, contrôler les tâches et les faire rectifier si nécessaire
- Apprécier les performances de son équipe et en rendre compte à sa hiérarchie
- Apprécier ses capacités à organiser et à animer

X. TECHNOLOGIE DE SERVICE 200 HEURES

- L'évolution de la restauration
- L'organisation et le service en restauration
- La connaissance des produits français

XI. COMMERCIALISATION 60 HEURES

- Mettre en œuvre une politique de promotion des ventes.
- Animer le lieu de vente et mettre en valeur le produit.
- Préparer un argumentaire de vente.
- Appliquer les techniques de vente et de communication.