

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle "Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant" assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des cafés-brasseries et de la restauration. Sous l'autorité d'un responsable: il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant. Il réalise des prestations en café-brasserie, hôtel et restaurant. Il contribue à la commercialisation des prestations etc.

A l'issue de cette formation, vous serez capable de réaliser la conception et l'organisation du service en restauration :

- Gérer les réservations individuelles et de groupe.
- Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle.
- Entretien des locaux et le matériel etc.

A l'issue de cette formation, vous serez capable de la mercatique (marketing) et la gestion appliquée à la restauration:

- Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle.
- Gérer les réclamations et objections.

A l'issue de cette formation, vous serez capable de gérer la communication, la démarche commerciale, l'organisation et la mise en oeuvre des services (bar, sommellerie, plats) :

- Accueillir la clientèle et recueillir les besoins et attentes de la clientèle.
- Présenter les supports de vente, conseiller la clientèle et lui proposer une argumentation commerciale.
- Prendre congé du client.
- Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser.

Prérequis :

- Âge : de 15 ans à 30 ans
- Niveau d'entrée: 3e
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- Pour une bonne adaptation en formation, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Modalités d'inscription :

- Dossier de candidature complété
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

Type d'emplois accessibles :

en fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut être chef de rang / maître d'hôtel / adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux personnes en situation de handicap.

Service en Restauration

BAC PRO : Commercialisation et services en Restauration (CSR)

Contrat en Alternance

Info Pratique:

Code RNCP : 37909

Niveau de sortie : niveau 4

Rythme de l'alternance : 2 jours par semaine en UFA et 3 jours en entreprise. Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise. Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription .

Durée de la formation : 24 mois

Coordonnées:

Adresse : 105 avenue Paul Marcelin, 69120 Vaulx-en-velin

Tél : 09 55 86 14 55

Mail : ecslyon@yahoo.com

Site Internet: ecslyon.fr