

Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration par apprentissage



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/> (certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale - enregistrée le 26/07/2023)

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans ; ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège; et répondant aux prérequis. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Ouverture à l'alternance pour l'année de première et terminale.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis) ; et avoir terminé une année de seconde en bac professionnel ou être titulaire du CAP CSHCR.

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfajeanbosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Son titulaire est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce bac professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- BTS MHR (Management Hôtellerie Restauration)
- Licence professionnelle Hôtellerie Restauration

Les débouchés sur le marché du travail : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour les secteurs de la restauration commerciale ou collective. Pour plus d'informations :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 1 semaine sur 2 à l'UFA (susceptible de modification)

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux.

Enseignement professionnel et technologique, prévention santé environnement, économie gestion ou économie droit (selon la spécialité) Mathématiques. Langues vivantes. Français. Histoire-géographie-enseignement moral et civique. Arts appliqués et cultures artistiques. Education physique et sportive

Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).



Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 par le Ministère de l'Éducation Nationale. Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat. Le centre de formation inscrit le candidat aux épreuves certificatives. Ces épreuves ponctuelles théoriques et pratiques ont lieu à la fin de la session. Lieu de passage des examens : UFA Jeanne d'Arc.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation : Formation sur 2 années (moyenne de 1 230 heures) ; de septembre année n à juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 9 820 € par an

Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Employeurs du secteur public, voir décret.

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap : Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION : Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) - 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES
0327 536 271, mail : contact.arepcfajda59.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (nouvelle formation-ouverture sept 2024)

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.