

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 3 ANS | 2 ANS

RNCP37909 | NIVEAU 4

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Avec l'EPMT, formez-vous au Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

ÊTRE OPÉRATIONNEL DANS TOUTES LES FORMES DE RESTAURATION

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration est qualifié pour :

- Assurer les activités d'accueil et de commercialisation.
- Assurer les fonctions d'animation et de management.
- S'adapter en français et en langues étrangère.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 3 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour).

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de 16 à 29 ans révolus (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire du **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance en classe de seconde

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

4 821 heures.

Volume horaire en entreprise

3 021 à 3 011 heures.

Volume horaire en présentiel

1 800 à 1 810 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 124 heures.

Volume horaire en entreprise

1 764 à 1 754 heures.

Volume horaire en présentiel

1 360 à 1 370 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation, écoute de la clientèle et anticipation des besoins.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, mémoire, disponibilité, courtoisie et discrétion.

Aisance gestuelle et appétence pour les langues étrangères.

Bonne résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée. Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 94% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Dix blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Conception et organisation du service en restauration.
- BLOC 2 : Mercatique et gestion appliquée à la restauration.
- BLOC 3 : Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats).
- BLOC 4 : Mathématiques.
- BLOC 5 : Prévention-santé-environnement.
- BLOC 6 : Langue vivante.
- BLOC 7 Français.
- BLOC 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique.
- BLOC 9 : Arts appliqués et cultures artistiques.
- BLOC 10 : Éducation Physique et Sportives.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- LV2 au choix : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin.
- LV3 différente de la LV2 : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin.
- Français.
- Histoire - Géographie - Éducation Civique.
- Éducation Physique et Sportive.
- Éducation Artistique - Arts Appliqués.
- Physique- Chimie (seconde et première).

Les enseignements professionnels

- Technologie.
- Sciences appliquées.
- Mathématiques.
- Gestion appliquée.
- Dossier professionnel.
- Pratique professionnelle.
- Organisation et mise en œuvre d'un service.
- Prévention Santé Environnement.
- Projet.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Afterwork Denis Courtiade - Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée Paris

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Technologie : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
Sciences appliquées : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
- Mathématiques : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
- Mercatique et gestion appliquée : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
- Dossier pro : orale (basée sur le dossier réalisé durant la formation), en classe de terminale à partir de mai et en CCF.
- Pratique professionnelle
 - communication et commercialisation : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
 - organisation et mise en œuvre d'un service : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
 - prévention-santé-environnement : écrite, en classe de à partir de et en CCF.
- LV1 :
 - écrite, en classe de à partir de et en CCF.
 - orale, en classe de à partir de et en CCF.
- Français : écrite, en classe première à partir de et en CCF.
- Histoire - Géographie - Éducation civique : écrite, en classe à partir de et en CCF.
Éducation artistique, arts appliqués : écrite, en classe à partir de et en CCF.
- EPS : sportive, en classe de à partir de, en CCF.
- LV2 facultative : écrite, en classe à partir de et en CCF.

Des épreuves générales

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro CSR exerce en respectant le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Différents types de postes sont accessibles : Chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle ; Adjoint au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective ; Employé de café ; Employé de restauration ; Exploitant en restauration.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme féminin se porte au choix avec les escarpins Morgane Diffusion (*du trousseau*) ou les derbies Uniforme Prestige (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme masculin se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*du trousseau*) et les chaussures Morgane Diffusion (*du trousseau*). Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des escarpins ou des chaussures, la cravate EPMT, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*.)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin pantalon 247€] [jupe facultative 48,80€] [derbies facultatives 78,30€] Achat en ligne - mdp à copier : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin + cravate + chaussures 397,32 €] [trousseau féminin + escarpins 350,57€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [ensemble + trousse 65€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [trousse + ensemble 45€]
- Eurodam [malette + ensemble 58,72€] | Achat en ligne référence à copier : CA25000240

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Mise à Niveau BTS Management en Hôtellerie-Restauration

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

CS Accueil-Réception

CS Métiers du bar

CS Sommellerie