

Commercialisation et services en restauration

RNCP12802 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1802, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration: mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Il exerce son activité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail

Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration: mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Il exerce son activité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail

Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

Blocs de compétences

RNCP12802BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 12802- technologie

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique

RNCP12802BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 12802- sciences appliquées

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées

RNCP12802BC03 — Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 12802- mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP12802BC04 — Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP N° 12802-Mercatique et gestion appliquée

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.

RNCP12802BC05 — Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP N° 12802-Dossier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

RNCP12802BC06 — Bloc de compétences N° 6 fiche RNCP N° 12802-communication et commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

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

RNCP12802BC07 — Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP N° 12802-Organisation et mise en oeuvre d'un service

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre en charge la clientèle
Entretenir des relations professionnelles
Vendre des prestations
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
Appliquer la démarche qualité
Maintenir la qualité globale

RNCP12802BC08 — Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP N° 12802-PSE

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées
- Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence

RNCP12802BC09 — Bloc de compétences N° 9 fiche RNCP N° 12802-Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP12802BC10 — Bloc de compétences N° 10 fiche RNCP N° 12802-français

LISTE DE COMPÉTENCES

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

RNCP12802BC11 — Bloc de compétences N° 11 fiche RNCP N° 12802-Histoire géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Comprendre les enjeux liés au développement durable
- Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
- Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

RNCP12802BC12 — Bloc de compétences N° 12 fiche RNCP N° 12802-Arts appliquées et culture artistique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

RNCP12802BC13 — Bloc de compétences N° 13 fiche RNCP N° 12802- éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers....)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

- pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 079 €
Selon la branche	9 079 € – 9 820 €
Prise en charge	Branches concernées
9 079 €	Valeur par défaut · 202 branches
9 820 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Casinos, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de la Restauration rapide

9 302 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP de la restauration commerciale libre-service
9 493 €	CPNEF de l'audiovisuel
9 453 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
9 158 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37909

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
CNDP ONISEP
Légifrance pour les textes réglementaires
<http://www.onisep.fr>
<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12802/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	840 €
Coût moyen par dossier	840 €
Durée moyenne	56 h
Période	07/2022
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.