

Commercialisation et services en restauration

RNCP37909 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	334, 334t
Formacode(s)	42746
Code(s) ROME	G1401, G1603, G1803
Code(s) CFD	40033403 (BAC PRO)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), 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, de plaisir et de bien-être.

ACTIVITÉS VISÉES

Communication, démarche commerciale et relation clientèle

Organisation et services en restauration

Animation et gestion d'équipe en restauration

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Démarche qualité en restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conception et organisation du service en restauration (correspond à l'épreuve E1 - épreuve scientifique et technique)

Gérer les réservations individuelles et de groupe

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle

Valoriser les produits, les espaces de vente

Entretenir les locaux et le matériel

Organiser la mise en place

Participer à l'organisation avec les autres services

Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service

Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel

Appliquer et faire appliquer les plannings de service

Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue

Réceptionner et contrôler les produits livrés

Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement

Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies

Etre à l'écoute de la clientèle

Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable

Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Mercatique et gestion appliquée à la restauration (correspond à l'épreuve E2 - épreuve de gestion et de dossier professionnel)

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle

Gérer les réclamations et objections

Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers

Optimiser le service

S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue

Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

Optimiser les performances de l'équipe

Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives

Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement

Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)

Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,

Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »

Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) (bar, sommellerie, plats) (correspond à l'épreuve E3 - épreuve professionnelle)

Accueillir la clientèle

Recueillir les besoins et attentes de la clientèle

Présenter les supports de vente

Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

Prendre congé du client

Communiquer en situation de services avec les équipes

Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons

Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser

Réaliser et contrôler les différentes mises en place

Servir et valoriser des mets et des boissons

Mathématiques

S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information

Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme

Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation

Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

Prévention-santé-environnement

Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée

Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème

Argumenter un choix

Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté

Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Français

Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires

Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique

Adapter sa lecture à la diversité des textes

Mettre en perspective des connaissances et des expériences

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG)

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC)

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation :

- Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- Sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- Etablir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

- Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

- Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

- Choisir des outils adaptés ;
- Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

Education physique et sportive

Développer sa motricité ;

S'organiser pour apprendre et s'entraîner ;

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;

Construire durablement sa santé ;

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Langue vivante étrangère (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral ;
- Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Mobilité (facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
Caractériser le contexte professionnel étranger ;
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
Se repérer dans un nouvel environnement ;
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP37909BC01 — Conception et organisation du service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les réservations individuelles et de groupe
Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
Valoriser les produits, les espaces de vente
Entretenir les locaux et le matériel
Organiser la mise en place
Participer à l'organisation avec les autres services
Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service
Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
Appliquer et faire appliquer les plannings de service
Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
Réceptionner et contrôler les produits livrés
Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
Être à l'écoute de la clientèle
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37909BC02 — Mercatique et gestion appliquée à la restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
Gérer les réclamations et objections
Communiquer avant le service avec les équipes, Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers
Optimiser le service
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
Optimiser les performances de l'équipe
Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement
Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la

maîtrise des frais généraux,

Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »

Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37909BC03 — Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

LISTE DE COMPÉTENCES

Accueillir la clientèle

Recueillir les besoins et attentes de la clientèle

Présenter les supports de vente

Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

Prendre congé du client

Communiquer en situation de services avec les équipes

Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons

Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

Vendre des prestations : prendre une commande, favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter, facturer et encaisser

Réaliser et contrôler les différentes mises en place

Servir et valoriser des mets et des boissons

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, oral et pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37909BC04 — Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;

Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;

Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;

Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;

Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de

RNCP37909BC05 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;
Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;
Proposer une solution pour résoudre un problème ;
Argumenter un choix ;
Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel ; écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37909BC06 — Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- Comprendre la langue orale ;
- Comprendre un document écrit ;
- S'exprimer à l'écrit ;
- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37909BC07 — Français

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
Adapter sa lecture à la diversité des textes ;
Mettre en perspective des connaissances et des expériences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37909BC08 — Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37909BC09 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences d'investigation :

- Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- Sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- Etablir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

- Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

- Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication :

- Choisir des outils adaptés ;
- Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37909BC10 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation

professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37909BC11 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral ;
- Comprendre un document écrit,

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA non habilité. Formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel oral

RNCP37909BC12 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration commerciale

Restauration collective

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :

Chef de rang

Maître d'hôtel

Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

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 3 à 5 sur 5.

Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 623 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	254 508
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	51 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs 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

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

Le jury est composé :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

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 31/08/2028

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP12802

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP12802

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	17 300 €
Durée	1400 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	199
Organismes gestionnaires (CFA)	97
Organismes formateurs	149
Régions couvertes	14
Départements couverts	79
Organismes certifiés Qualiopi	148
Sessions	de 08/2024 à 09/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).