

[Onisep.fr](http://www.onisep.fr). [L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations](#). [Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative](#) | [Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > Bac pro Commercialisation et services en restauration

# Fiche formation

## Bac pro Commercialisation et services en restauration

- Ministère(s) de Tutelle  
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme  
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Niveau d'admission requis  
3e
- Durée de la formation  
3 ans
- Niveau terminal d'études  
bac ou équivalent

[Le bac professionnel](#) 

### Débouchés professionnels

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; de contrôler les stocks. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Ce bac pro et le bac pro cuisine remplacent le bac pro restauration

#### Exemple(s) de métier(s):

- [barman \(barmaid\)](#)
- [directeur\(trice\) de restaurant](#)
- [garçon de café](#)
- [maître \(maîtresse\) d'hôtel](#)
- [sommelier\(ière\)](#)

### Accès à la formation

Ce bac pro se prépare en trois après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

#### Admission

Exemples de formations requises:

- [CAP Agent polyvalent de restauration](#)
- [CAP Restaurant](#)

En naviguant sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer une navigation optimale et nous permettre de réaliser des statistiques de visites. [En savoir plus.](#)

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [BP Barman](#)
- [BP Restaurant](#)
- [BP Sommelier](#)
- [MC Accueil réception](#)
- [MC Organisateur de réceptions](#)
- [BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière](#)
- [BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service](#)

## En savoir plus

### Publications

#### Publications Onisep

##### [Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

collection Parcours, Onisep  
parution 2011