

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION & SERVICES EN RESTAURATION

NIVEAU 4 - EN 2 ANS (SORTIE 2ND)

Cette formation vise à former un professionnel qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement

RNCP : 37909/ Code diplôme : 40033403

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

Date du JO/BO : 17/06/2011

Date de publication : 26/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

Pré-requis :

Avoir fait une Seconde soit générale ou technologique ou professionnelle ou à la suite d'un CAP Cuisine, ou avoir de l'expérience

Tarif de la formation :

- Formation financée en fonction de l'âge et du cycle d'études

Rythme formation en alternance : 2

jours à l'ISCR et 3 jours en entreprise

Recommandations :

- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation

Inscription : télécharger un dossier d'inscription sur notre site www.iscr-iscl.fr ou www.iscl.fr

Poursuite d'études : ce Baccalauréat professionnel vise une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en BTS MHR.

OBJECTIFS

Former un professionnel opérationnel capable de travailler en restauration commerciale et/ou collective, avec maîtrise :

- des techniques professionnelles (cuisine ou service),
- de l'hygiène / sécurité alimentaire et de l'organisation,
- de la relation client (notamment en CSR),
- du travail en équipe et de la communication professionnelle.

COMPÉTENCES VISÉES

- Conception et organisation du service
- Accueil, vente, prise de réservation, fidélisation
- Mise en valeur des produits et des espaces de vente
- Organisation d'équipe / gestion d'exploitation (bases)



L'ISCR EST UNE MARQUE DE L'ISCL

SAS au capital de 10 000 €

Siret : 94249299200014

N° de déclaration d'activité : 84381005038

UAI : 0383616Z

Certification Qualiopi : N° 2001565

12, rue de la Rivoire

38300 BOURGOIN-JALLIEU

Tél. 04 28 35 11 63

Email : secretariat@iscr-iscl.fr

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**



DURÉE :



MÉTIERS VISÉS :

- Serveur,
- Chef de rang,
- Barman,
- Accueil,
- Employé polyvalent,
- Évolution maître d'hôtel (avec expérience)

L'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...) sur le territoire national comme à l'étranger.

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier sont disponibles dans la fiche RNCP du diplôme.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Français
- Mathématiques
- Sciences-Physiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- EPS
- Arts Appliqués.

L'anglais est assuré par un formateur anglophone. L'enseignement général est assuré par des formateurs confirmés.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Organisation et Production Culinaire
- Communication et Commercialisation en Restauration
- Animation et Gestion d'Equipe en Restauration
- Gestion des Approvisionnements et d'Exploitation en Restauration
- Démarche Qualité.

L'enseignement professionnel est assuré par 1 Chef très expérimenté ayant un large spectre de type de production, ainsi qu'1 Maître d'Hôtel confirmé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis pour valider le passage en Baccalauréat Professionnel Cuisine

FAIRE SON BAC PRO CUISINE A L'ISCR

Le trait d'union entre l'enseignement et l'entreprise

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français
- Formateur anglophone pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

L'ISCR prépare l'étudiant, si nécessaire, à la recherche d'une entreprise (CV, lettre de motivation, techniques d'entretiens) et lui fait bénéficier de son réseau de professionnels.

UNE PEDAGOGIE CONCRETE

Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur MHR :

- 1 Chef ayant tenu et ouvert plusieurs restaurants à l'international
- 2 Maîtres d'Hôtel, 1 Sommelier

Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :

- Juriste
- Anglais enseigné par un anglophone
- Directeur commercial et marketing
- Contrôleur de gestion
- Visites en entreprises, salons professionnels, événements divers liés aux métiers
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel

L'ISCR fournit le 1er équipement (couteaux, vestes, chaussures de sécurité

Outils de travail :

- Salle d'application ISCR pour la production culinaire, Immersion salle dans un restaurant partenaire, Salle de cours théoriques, Immersion salle + cuisine dans un restaurant partenaire

www.iscr-iscl.fr



> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambetta 38300 BOURGOIN JALLIEU
> Standard ISCR 04 28 35 11 63

Toutes les formations à l'ISCR (Institut supérieur de la Cuisine et de la Restauration) :

- BAC Professionnel CSR (Commercialisation et services en restauration)
- BAC Professionnel Cuisine
- BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration) avec ou sans MAN (mise à niveau)
- BTS Tourisme

L'ISCR fait partie du même groupe que l'ISCL

Toutes les formations à l'ISCL (reconnues par l'état du niveau 5, 6 et 7) :

- BTS CCST (Conseil et Commercialisation de Solutions Techniques)
- BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)
- BTS CG (Comptabilité et Gestion)
- BTS GTLA (Gestion des Transports et Logistique Associée)
- BACHELOR CLTD (Coordinateur Logistique Transport Douane France et international)
- BACHELOR CDC (Chargé du Développement Commercial France et international)
- MASTERE MO (Manager des organisations)



Calendrier de nos «Journées Portes Ouvertes» sur notre site



INSTITUT SUPERIEUR CUISINE & RESTAURATION

L'ISCR EST UNE MARQUE DE L'ISCL

12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 35 11 63
Email : secretariat@iscl.fr
Certifié Qualiopi
N° 2001565