



Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

ACCES

- la **classe de 2^{nde}**, après la 3^{ème} enseignement général ou la 3^{ème} préparatoire aux formations professionnelles
- la **classe de 1^{ère}**, après un CAP Restaurant ou Cuisine ou toute autre formation selon le projet professionnel.

OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, exerçant son activité de services en restauration dans plusieurs types d'établissements dans la restauration commerciale ou collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementier...)

Il doit être capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et toutes les formes de restauration.

Il doit être capable de:

- Participer à l'évolution forte des connaissances technologiques et scientifiques, dans les pratiques professionnelles
- Prendre en compte l'évolution du comportement du consommateur
- Avoir une connaissance de l'environnement touristique
- Connaître la réglementation de plus en plus exigeante, notamment dans les domaines de l'Hygiène, de la santé et de la sécurité
- Employer les technologies de l'information et de la communication
- S'exprimer en anglais

Compétences à acquérir :

Agilité, rapidité, rigueur, résistance physique, amabilité, grande courtoisie, qualités relationnelles, discrétion, maîtrise de soi, excellente mémoire.

FORMATION ET EVALUATION EN ENTREPRISE

Durée : 22 semaines sur 3 ans



Lycée des métiers
des Arts du goût
et des Services à la
personne

DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple, les postes suivants :

- Chef de rang
- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou collective
- Maître d'hôtel ou autre poste à responsabilité par évolution de carrière
- Les titulaires du BAC Pro C.S .R peuvent compléter leur formation en préparant. :
- Des Mentions complémentaires : accueil réception,
- Employé barman, organisateur de réception, sommellerie...
- Un BTS Hôtellerie Restauration



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratiques Services en Restaurant
- Technologie Professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et à l'environnement
- Gestion Appliquée Mercatique
- Formation Secouriste Sauveteur du Travail

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Histoire et Géographie
- Anglais - Espagnol
- Mathématiques
- Arts Appliqués
- Enseignement Général Lié à la Spécialité
- Ateliers d'Accompagnement Personnalisé

