



Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

ACCES

- En classe de 2nde Famille de métiers Hôtellerie-Restauration,
- ou Directement en classe de 1^{ère} Bac Pro CSR, après un CAP
Hôtel Café 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 commerciale ou collective, dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementier, etc...)

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, 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, etc.



DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper 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 Management en Hôtellerie Restauration (3 options)
- un BP Barman



Contenu de la Formation

Sous Statut scolaire :

- 60% d'enseignement Professionnel :
Travaux Pratiques de Restaurant et Technologie
Sciences Appliquées –Gestion Appliquée
- 40% d'enseignement Général :
Français, Histoire, Géographie, Education Civique
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Langue Vivante Obligatoire
Arts Appliqués

22 semaines de stage en Entreprises (PFMP) sur les 3ans

Sous Statut d'Apprenti(e) sur deux ans en classe de 1^{ère} et de Terminale :

675 h de formation (Enseignement Professionnel et Enseignement Général) par an avec une alternance de 20 semaines de 35h au lycée et le reste en Entreprise



Lycée des Métiers des Arts du Goût et des Services à la Personne et Unité de Formation par Apprentissage « Marc Godrie »
19, Rue des Meures BP 70102 – 86206 LOUDUN CEDEX

☎ 05.49.98.12.85 - 📠 05.49.22.33.94 – E-mail : ce.0860022g@ac-poitiers.fr