

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

22 semaines de stage



LA FORMATION

- Réception et contrôle des matériels et des produits
- Préparation, réalisation et contrôle de la mise en place
- Techniques de service
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Gestion de l'entreprise

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté, LV1 - Anglais, Mathématiques, Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive, Accompagnement personnalisé, Enseignements généraux liés à la spécialité

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement, Economie et gestion appliquée, Technologie restaurant, Travaux pratiques et technologie appliquée

section européenne

12 élèves bénéficient d'un enseignement renforcé de l'anglais (+2 h), d'1 heure d'enseignement professionnel en anglais et d'une période de formation en entreprise à l'étranger. Ils passent une épreuve spéciale au baccalauréat professionnel pour obtenir le diplôme avec la mention Section européenne.

LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e
- Trois années : après une **2nde de détermination Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant**, spécialisation en 1ère et terminale

DÉBOUCHÉS

- Chef de rang ou maître d'hôtel, adjoint au directeur, en restauration collective ou commerciale

POURSUITE D'ÉTUDES

La finalité du bac professionnel est l'entrée dans la vie active, mais les meilleurs élèves, avec une forte motivation, peuvent faire une demande de poursuite d'études en :

- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant
- BTS Tourisme-Loisirs
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Barman
- Mention Complémentaire Organisateur de réceptions.

