



Créateur de talents

La durée de la formation est de 3 ans.

Une période de formation en milieu professionnel de 22 semaines réparties sur les 3 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration 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, organise le service des mets et boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

CONDITION D'ACCES

Après la classe de 3ème.

POURSUITES D'ETUDES

- Mention complémentaire « organisateur de réception »
- Mention complémentaire « sommellerie »
- BTS Hôtellerie Restauration, option A (mercatique et gestion hôtelière) ou option B (art culinaire, art de la table et du service)
- BTS Gestion de la PME (au lycée A. Judic)

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant
- Adjoint au gérant

SPECIFICITES

- 2 journées hebdomadaires de pratique en atelier
- Cours de DNL en langue étrangère
- 22 semaines de stage dans des établissements gastronomiques ou traditionnels (possible à l'étranger)

COMPETENCES ET ACTIVITES PROFESSIONNELLES

- ◆ Vendre des prestations : maîtrise des techniques de vente, prendre des commandes, effectuer des encaissements
- ◆ Réaliser une mise en place : dresser les tables, réaliser des décorations
- ◆ Recenser les besoins en approvisionnement
- ◆ Prendre en charge la clientèle : accueil des clients, les conseiller, communiquer
- ◆ Appliquer les démarches qualité : contrôler les stocks, analyser les ventes
- ◆ Réaliser des cocktails, travailler au bar
- ◆ Réaliser des découpages, des flambages
- ◆ Sevir les mets, les boissons

HORAIRES HEBDOMADAIRES

Enseignement général	2nde	1ère	Tle
Français, HI-Géo, EMC	3.5	3	
Mathématiques	1.5	2	2
LV Anglais	2	2	2
EPS	2	3	3
Sciences appliquées	1	1	1
Enseignement professionnel	10	10	10
Sciences appliquées	1.5	1.5	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Enseignement Professionnel			
Co-Intervention Maths	1	1	1
Co-Intervention Français	1	1	1
Chef d'œuvre	-	2	2
Economie-Gestion	1	1	1
Consolidation—AP - accompagnement au choix d'orientation	2.25	2	2
Total hebdomadaire			
Option LV2 (Espagnol ou Allemand)	1.5	2	2