

# 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

### 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

### 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

### CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e
- Trois années

### DÉBOUCHÉS

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

### 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.

### 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-Restauration
- BTS Tourisme-Loisirs
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Barman
- Mention Complémentaire Organisateur de réceptions.

