



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Une formation sur 3 ans durant laquelle l'élève va apprendre à réaliser la mise en place de la salle de restaurant, organiser le service des mets et des boissons, réaliser des techniques devant la clientèle : flambage, découpage, service des vins, cocktails, etc. Coordonner l'activité d'une équipe, recenser les besoins d'approvisionnement, planifier et rédiger les commandes, contrôler les stocks, accueillir, conseiller la clientèle, vendre et réaliser une prestation de service.

À qui s'adresse la formation ?

Elle est accessible aux élèves de 3^e et 3^e Prépa Pro désireux de d'exercer leur métier dans le domaine de la restauration.

Périodes de formation en entreprise

22 semaines sur 3 ans (4 semaines en seconde, 10 semaines en première et 8 semaines en terminale).

Quels métiers accessibles ?

Le jeune diplômé débute comme chef de rang selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Il peut occuper par exemple les postes suivants :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Qualités attendues en entreprise

- Sens aigu de l'organisation
- Aptitude à communiquer
- Capacité à effectuer un travail de grande qualité en équipe
- Minutie, soin, respect des règles d'hygiène
- Attitudes respectueuses et courtoises envers autrui.

Poursuites d'études

Le Bac professionnel a pour but l'insertion professionnelle, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire (barman, sommelier...). Avec plusieurs années d'expérience, le jeune pourra envisager de reprendre ou de créer une entreprise.

Matières enseignées et horaires hebdomadaires des cours*

Matières	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année
Enseignements généraux			
Français, histoire, géographie, enseignement moral et civique	4,5 h	4,5 h	4,5 h
Langue vivante	2 h	2 h	2,5 h
Mathématiques, sciences physiques	4,5 h	4 h	4 h
Education physique et sportive	2 h	3 h	3 h
Arts appliqués	1 h	1 h	1 h
Enseignements professionnels			
Enseignement technologique et professionnel	14 h	13,5 h	13,5 h
Prévention santé environnement	1 h	1 h	1 h
Economie - Gestion	1 h	1 h	1 h
Aide individualisée	2,5 h	2,5 h	2,5 h

*répartition à titre d'information

