

BAC PRO

Commercialisation et Services en Restauration

3 ans
après 3ème

Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

2nde commune : Cuisine / Commercialisation et Services en Restauration

DOMAINES D'ACTIVITÉ

Professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de services en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des 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. Il maîtrise l'art de servir à table, l'accueil de la clientèle, la gestion de la caisse et de la réservation. Il connaît les mets et boisson qu'il sert aux clients.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

LES + DU LYCÉE

- Section Européenne
- Stage en Europe dans le cadre du programme Erasmus +



INTÉGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le titulaire du bac pro occupe un poste de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant. La maîtrise de deux langues étrangères (projet ERASMUS avec stage à l'étranger) lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

APTITUDES

- Sens de l'organisation
- Dextérité manuelle
- Sens de la Communication et du relationnel
- Sens artistique et esthétique
- Polyvalence
- Intérêt pour les langues

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

En restaurant-café-brasserie

- Mise en place de la salle pour le service
- Prise des réservations
- Accueil des clients
- Prise des commandes
- Organisation du service
- Service des plats et des boissons
- Préparation simple de certains plats (entrée froide, plateau de fromage, desserts...)
- Réalisation des boissons (apéritifs, cocktails, boissons chaudes...)

- Gestion des stocks
- Gestion des commandes
- Encaissement

En hôtellerie

- Mise en place d'un chariot d'étage
- Mise en place d'une chambre
- Préparation et service des petits-déjeuners

POURSUITE D'ETUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- CS Accueil réception
- CS Organisateur de réceptions
- CS Sommelier
- BTS Management en hôtellerie restauration - option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration - option C management d'unité d'hébergement

TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE :

- 20 semaines

ACCESSIBILITÉ :

Elèves issus de 3^{ème}
et 3^{ème} PMET

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 12 élèves