

Insertion professionnelle

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration est appelé à exercer une activité salariée ou à créer son entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger. Au terme de sa formation menée conjointement avec les entreprises, il peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

Débouchés

Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant (restauration commerciale ou collective).

Enseignements

Les enseignements sont partagés entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel.

LV1 Anglais, LV2 Allemand ou Espagnol.

Pour les sections européennes enseignement professionnel en anglais.

Communication, démarche commerciale et relation clientèle
Organisation et services en restauration
Animation et gestion d'équipe en restauration
Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
Démarche qualité en restauration
Présentation, service de repas et de boissons dans un restaurant.

Autonomie et organisation du travail d'équipe.
Connaissance des produits régionaux, français

Activités professionnelles

Formation en entreprise

22 semaines sur 5 périodes dont une à l'étranger pour la section européenne.
Établissements hôteliers reconnus au niveau national et international.

Poursuite d'études

Mentions complémentaires
Formations complémentaires
BTS



LE BAC PROFESSIONNEL

- La **co-intervention** : les professeurs d'enseignements généraux (français, mathématiques) et les professeurs d'enseignement professionnel assurent des cours ensemble pour permettre aux élèves de travailler les enseignements généraux directement en lien avec le métier.
- Le **chef-d'œuvre** : tout au long de l'année, les élèves réalisent un projet, individuel ou collectif, qui met en œuvre les savoirs et les gestes du métier qu'ils ont acquis. Il est présenté devant un jury en fin de terminale

Les élèves sont accompagnés de manière renforcée pour 90 heures par an :

- En **seconde** : commune au Bac Pro cuisine, consolidation, aide personnalisée, accompagnement - ment au choix d'orientation
- En **première** : accompagnement personnalisé et accompagnement du projet, chef d'œuvre
- En **terminale** : 2 modules : poursuite d'étude, insertion dans la vie active