

## Commercialisation et Service en Restauration

Le titulaire de ce diplôme réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons, 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.

### Objectifs de la formation

- 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

### Description de la formation

■ Répartition des enseignements en Seconde

<b>Enseignement professionnel</b>	<b>13 heures</b>
Travaux de spécialité, Économie-gestion, Prévention Santé Environnement	
<b>Enseignement général</b>	<b>14 heures</b>
Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Langues vivantes, Arts appliqués, EPS	
<b>Co-intervention</b>	<b>2 heures</b>
Enseignement professionnel/ enseignement général	
<b>CAPCO</b>	<b>3 heures</b>
Consolidation, accompagnement personnalisé, aide au choix à l'orientation	

■ Périodes de formations en milieu professionnel  
- 22 semaines réparties sur les 3 années de formation

### Accès à la formation

- Le bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3ème
- Puis orientation en classe de 1<sup>ère</sup> après une seconde famille de Métiers Hôtellerie-Restauration où l'élève découvre les compétences communes des bac pro Cuisine et bac pro Commercialisation et Service en Restauration.

### Poursuites d'études

- BTS Management en hôtellerie restauration
- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions

Toutes nos formations  
en vidéo  
sur le site du lycée :



### Cette formation s'adresse à des jeunes...

- Endurants et dynamiques,
- Organisés,
- Créatifs,
- Mobiles,
- Ayant le goût des relations humaines,

### ... Souhaitant devenir

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

Le titulaire de ce diplôme peut travailler à l'étranger grâce à ses compétences en langues étrangères.

