

**CONDITIONS D'ACCES**

Après une classe de **2^{nde} pro métiers de l'Hôtellerie Restauration**

CAPACITE D'ACCUEIL

Capacité d'accueil : **12 places**

OBJECTIFS DE FORMATION/ METIER

Le Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration » forme des professionnels qualifiés, capables de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, d'organisation et de service des repas dans différents types de restauration : traditionnels, brasserie, gastronomique...

Le bachelier peut occuper les postes suivants :

- commis de restaurant
- chef de rang
- maître d'hôtel
- et avec expérience, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective

Enseignement professionnel (9.5h)

- Pôle 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle.
- Pôle 2 : Organisation et service en restaurant
- Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe.
- Pôle 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration.
- Pôle 5 : Démarche qualité en restauration.

Accompagnement personnalisé

Mobilité internationale Érasmus

Chef d'œuvre (2h00 en 1^{ère} et Terminale)

Co – intervention

Enseignement général

- Français
- Histoire – Géographie et Education civique
- Langue vivante 1 (Anglais)
- Langue vivante 2 (Espagnol)
- Mathématiques
- Education artistique, arts appliqués
- Education physique et sportive

Période de formation en entreprise : 23 semaines sur les 3 ans

- en restauration collective ou rapide
- en restauration commerciale

En partenariat avec notre réseau interrégional d'entreprises

Et après ?

- Insertion professionnelle
- Mentions complémentaires « organisateur de réceptions » - « barman » - « sommellerie »
- BTS hôtellerie-restauration – BTS commerce

Contact du lycée : ce.0860010u@ac-poitiers.fr – DDFPT : 05 49 87 04 50