

BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION



Jeanne Delanoue

Lycée Privé - Apprentissage
Centre de Formation Continue
Enseignement Supérieur



LE MÉTIER, LA FORMATION :

Le titulaire de ce diplôme participe à la commercialisation et au service en salle. Il doit être capable de s'exprimer dans deux langues étrangères. Il travaille dans la restauration commerciale ou collective, les hôtels ou résidences hôtelières... En commercialisation et service de la table, il prend en charge la clientèle, argumente les cartes de restaurant, organise et participe au service des mets et des plats. Les débouchés sont nombreux tant dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration, du commerce et du tourisme.

Section européenne (voir fiche Bac Pro Cuisine)

LES ENSEIGNEMENTS :

Enseignement général :

*Français
Histoire – Géographie
Mathématiques
L.V.A. Anglais
L.V.B. Allemand ou Espagnol
Éducation artistique
Éducation Physique et Sportive*

Enseignement professionnel :

*Technologies professionnelles
Pratiques professionnelles
* Commercialisation et service en restauration
Ateliers d'expérimentation
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Gestion de l'entreprise.*

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans

Les + de Jeanne Delanoue :

Section européenne

Restaurant d'application

100% de réussite aux bacs

Équipe expérimentée

POURSUITES D'ÉTUDES :

- BTS MHR
- Mention complémentaire
- Sommellerie
- Barman

LYCÉE
DES MÉTIERS

COMMUNIQUER, PRODUIRE, SERVIR, ORGANISER ET CRÉER

