



BAC PRO

COMMERCIALISATION

ET SERVICES EN RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les bacheliers devront parfaitement connaître les produits et les techniques mis en œuvre en cuisine pour présenter aux clients, plats et boissons. Ils seront capables de mettre en place l'espace de restauration, d'organiser et d'assurer le service en coordonnant l'équipe du restaurant.

Les qualités requises : organisé, méthodique, rigoureux, avoir l'esprit d'équipe.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e.

FORMATION

Durée de la formation : 3 ans dont 22 semaines de stage en entreprise qui donnent lieu à une évaluation prise en compte pour l'obtention du diplôme.

| L'enseignement général | L'enseignement professionnel |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques - 2 langues vivantes - Arts appliqués - Éducation physique et sportive | <ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Sciences appliquées - Gestion hôtelière - PSE (Prévention Santé Environnement) - Connaissances de l'entreprise |

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention Complémentaire Sommellerie
- BTS
- Vie active : Chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint de restaurant de taille moyenne.