



Bac Professionnel

Commercialisation et Services en Restauration

Formation
en 3 ans



Apprentissage possible
après la seconde

NOS OPTIONS



Quels sont les objectifs du Bac Pro Commercialisation et service en Restauration ?

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et service en Restauration, est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de services en restauration. Il est en capacité de développer des compétences en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Organisation de la scolarité

En classe de Seconde Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la restauration, l'élève découvre les métiers de la Cuisine et du Service en Restauration pour déterminer son choix d'option. En première l'élève est intégré dans l'une des deux options et se perfectionne jusque-là l'examen final en classe de terminale.

Sur les 3 ans de formation, les élèves effectueront 20 semaines de périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)



Les débouchés possibles:

- Chef de Rang
 - Maître d'hôtel
 - Runner
 - Adjoint au gérant
 - adjoint au directeur de restaurant

Poursuites d'études possibles:

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
 - mention complémentaire Accueil Réception
 - Mention complémentaire Barman
 - Mention complémentaire Sommellerie
 - Brevet Professionnel Gouvernante(e)