

BAC PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION





CONTENUS DE FORMATION

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 3 ans.
- 15 heures hebdomadaires d'enseignement technologique et professionnel.
- 12 heures d'enseignement général (français, histoire géographie, mathématiques, sciences, anglais, allemand, arts appliqués, E.P.S)
- 3 heures d'Accompagnement Personnalisé, de consolidation et de préparation à l'orientation.

- 2 heures de réalisation d'un chef-d'œuvre.

Qualités requises : Dynamisme, organisation, communication.

DESSCRIPTIF

Durée totale de la formation : 3 ans.

Recrutement après la troisième.

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...) organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; à contrôler les stocks. Il adopte une démarche de qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

POURSUITES D'ÉTUDES & DÉBOUCHÉS

BP Restaurant

BP Barman / Barmaid

MC Organisateur de réceptions

MC Accueil Réception

BTS Hôtellerie Restauration :

- Option A : Management d'unité de Restauration

- Option B : Management d'unité de Production Culinaire

- Option C : Management d'unité d'Hébergement

Directeur / Directrice de restaurant

Maître d'hôtel / Maîtresse d'hôtel

Employé(e) de restaurant

