

BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- En entrant en seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration), les élèves acquièrent les premières compétences professionnelles communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils entrent dans une démarche de professionnalisation et peuvent ainsi se déterminer pour une spécialisation en service ou en cuisine en classe de première
- Le titulaire du baccalauréat professionnel CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de services en restauration.

A terme, il est capable d'occuper des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animations, de management et ce dans tous les secteurs de la restauration. En français et en langues étrangères

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie
Mathématiques
L.V.1 Anglais
L.V.2 Espagnol ou Chinois
Section européenne Anglais (facultatif)
Arts appliqués - EPS

Enseignement Professionnel

Prévention Santé Environnement
Travaux pratiques
Technologie
Sciences & gestion appliquées à l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –
Accompagnement personnalisé

Période de Formation en Milieu Professionnel

22 semaines sur 3 ans

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves issus de 3ème de collège, de prépa-pro ou 2nde

QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

Après le BAC PRO

Poursuite d'études

- Mention complémentaire en vue d'une spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Débouchés professionnels

- Commis de rang/ chef de rang
- Après une bonne expérience professionnelle, accès à des postes de responsabilité ou possibilité de créer sa propre entreprise