



## 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

## Contact

Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse  
1 rue du 8 Mai / BP 73028  
35130 La Guerche-de-Bretagne  
Tél : 02 99 96 39 39  
[accueil@lyceehotelier.com](mailto:accueil@lyceehotelier.com)

## 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