

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



## LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA GESTION ET DU COMMERCE

### FORMATION :

#### **EN 3 ANS :**

- **SOUS STATUT SCOLAIRE** 84 semaines au lycée et 22 semaines en entreprise.
- **EN APPRENTISSAGE** alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée)

#### **EN 2 ANS**

- **SOUS STATUT SCOLAIRE**, 54 semaines au lycée et 16 semaines en entreprise

### LES METIERS

Chef de rang

Maître d'hôtel

Adjoint au directeur de restaurant

### LES STRUCTURES

Restaurant commercial

Restaurant collectif

### LES POURSUITES D'ETUDES

**MC** Barman                      **MC** Sommelier

**MC** Accueil réception

**MC** Organisateur de réceptions

**BP** Arts du service et commercialisation en restauration

**BP** Barman                      **BP** Sommelier

**BTS MHR-A** (Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration)

**BTS MHR-B** (Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production)

**BTS MHR-C** (Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement)

*Possibilité d'autres BTS selon profil.*

Le titulaire du baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter, à terme 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.

### **LA FORMATION**

Matières	Heures Seconde	Heures Première	Heures Terminale
Enseignements professionnels	11h	9,5h	10h
Co animation professionnel et Français ou mathématiques	2h	1,5h	1h
Réalisation chef d'œuvre		3h	3h
Prévention-santé-environnement	1h	1h	1h
Economie-Droit	1h	1h	1h
Français, histoire-géographie	3,5h	3h	3h
Mathématiques	1,5h	2h	1,5h
Langue vivante 1	2h	2h	2h
Langue vivante 2	1,5h	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h	1h
EPS	2,5h	2,5h	2,5h
Accompagnement personnalisé	3h	3h	3h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>

### LE PROFIL

Candidat rigoureux qui doit avoir un sens de l'organisation très développé. Il est capable de travailler dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

### MODALITES D'INSCRIPTION

Bac pro 3 ans : après une classe de 3<sup>ème</sup> et entretien Pass Pro  
 Bac pro 2 ans, après une 2<sup>nd</sup>e générale ou un CAP.  
 Inscription via Affelnet.