

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Objectifs de la formation	La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.
Contenu de la formation	<p>Pratique professionnelle Technologie professionnelle Co-intervention Chef d'œuvre Sciences appliquées Gestion Arts appliqués Anglais – Espagnol (LV2 obligatoire) Français/Histoire-Géographie/Education Civique Mathématiques Education Physique et Sportive Accompagnement personnalisé</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>Tronc commun avec le Bac pro Cuisine en Seconde Métiers de l'hôtellerie restauration</p>
Durée de la formation	Trois années scolaires
Périodes en entreprise	22 semaines minimum de périodes de formation en milieu professionnel sur les trois ans.
Statut	Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
Poursuites d'études possibles	<p>Le bac professionnel a pour objectif une poursuite d'études en BTS ou l'insertion professionnelle.</p> <p>Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte</p> <p>Poursuite d'études conditionnelle.</p> <p>Exemples de formations poursuivies :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service (proposé au Lycée Escoffier par apprentissage) • BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière • MC Barman • MC Accueil Réception
Public accueilli	Elèves issus des classes de 3 ^{ème} .
Capacité d'accueil	36 places (dont 12 en section européenne) à partir de la classe de 1 ^{ère} .
Modalités de recrutement	Demande d'affectation réalisée au collège d'origine ; procédure Affelnet.

Lycée des Métiers de la Gastronomie et des Techniques du Froid
77, rue de Pierrelaye 95610
ERAGNY-SUR-OISE
☎ 01.34.02.40.80 – 📠 01.34.48.93.25