



Le baccalauréat professionnel Commercialisation & service en restauration



Durée de la formation : 3 ans

Pour quels élèves ?

- Après la 3^{ème}
- Ou après une 2^{nde}



Pour quel(s) projet(s) ?

- Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration est capable de travailler dans des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans toutes les formes de restauration.

Après le diplôme ?

- Marché du travail
- Une poursuite d'études en mentions complémentaires ou en BTS (sous conditions).



Poursuite d'études ?

En mentions complémentaires (en 1 an) :

- Accueil – Réception
- Organisateur de réception
- Employé barman
- Sommellerie...



Accès possible (sous conditions) en BTS Hôtellerie-Restauration (en 2 ans) :

- Sous conditions :
 - D'avoir son BAC Pro avec mention,
 - D'avoir 2 langues étrangères,
 - Dans la limite des places disponibles.
(nombre de places très limitées)



Projets professionnels possibles :

Il pourra, suite à sa formation professionnelle menée conjointement avec les entreprises, postuler à des postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant...

Contenu de la formation :

1. L'enseignement général se compose des matières suivantes : français, anglais, mathématiques, histoire-géographie, éducation artistique, EPS, éducation civique, juridique et sociale.
2. L'enseignement professionnel (sous forme de séquences de travaux pratiques et de technologie appliquée) est complété par des cours de technologie professionnelle et des cours de gestion de l'entreprise.

Stages en entreprises :

La formation consacre aussi **20 semaines de stage** réparties sur les 3 années pour des mises en situation réelles.