# HÔTELLERIE-RESTAURATION

## Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

**NIVEAU 4**

**Baccalauréat Professionnel**
**Commercialisation et Services en restauration**

**Code RNCP** : 37909
**MODALITÉS PRATIQUES**

**Accès**
- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet après entretien de motivation

**Tarif**
- Formation gratuite pour les apprenants

**Durée de formation:** 1 an

**Heures de formation**:
675 heures/an

**Langue d'enseignement:** Français

**Accessibilité:**
- Accès des publics en situation de handicap et aménagements spécifiques selon le cas. en lien avec la référente.

**Lieu:**
Lycée professionnel Sainte Thérèse
31800 SAINT GAUDENS

Le (la) titulaire du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration occupe un poste dans tous types de restaurant.

**PUBLIC CIBLE**
- Jeunes, entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour une RQTH
- Apprenant de 1ère BAC Professionnel CSR
- Apprenant de Terminale BAC Professionnel Cuisine

**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR) est qualifié pour :

- Réaliser la mise en place de la salle (cartes, menus, banquets...).
- Organiser le service des plats et des boissons.
- Coordonner l'activité d'une équipe.
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- Préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

**APRÈS LA FORMATION**

***LES MÉTIERS POSSIBLES***
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

***POURSUITE D'ÉTUDES***
- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Employé Barman
- Mention Complémentaire Organisateur de Réception
- Brevet Professionnel Barman
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

# Baccalauréat Professionnel
# Commercialisation et Services en restaurant

## HÔTELLERIE RESTAURATION

100%
De réussite à l'examen en 2023

## CONTACT

**Lycée Professionnel Sainte Thérèse**
16 rue du Bugatet
31800 SAINT GAUDENS
ufa@stsg.fr
05.62.00.95.10

### LES SERVICES AU LYCÉE PROFESSIONNEL

- Accompagnement personnalisé
- Service d'hébergement
- Service de restauration collective
- Cafétéria

- Proche de la gare de Saint Gaudens

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### Domaine professionnel

- Pratique Professionnelle
- Culture Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention Santé Environnement
- Gestion de l'entreprise
- Réalisation d'un Chef d'Œuvre

### Domaine général

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques,
- Langues vivantes
- Education Physique et Sportive
- Education Artistique, Arts appliqués

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel
- Equipe pédagogique pluridisciplinaire et expérimentée
- Supports pédagogiques numériques

### Moyens pédagogiques

- Cuisines et restaurant d'application
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- Salle informatique

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation
- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

## MODALITÉS DE SUIVI DE FORMATION

- Emploi du temps et suivi sur le portail « école directe »
- Supports pédagogiques mis à disposition des apprenants