

# 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

**Durée de formation:** 3 ans

**Stages:** 22 semaines au total

**Heures de formation:**  
2520h/3ans

**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

- Elève de 3ème ou de Seconde générale (intégration possible en 1ère sur étude de dossier)

#### 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

**Saint Gaudens**  
16 rue du Bugatet  
ufa@stsg.fr  
05.62.00.95.10



## 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'Oeuvre

### 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

- Examen en contrôle en cours de formation (CCF)

## MODALITÉS DE SUIVI DE FORMATION

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

## LES SERVICES AU LYCÉE PROFESSIONNEL

- Accompagnement personnalisé
- Formation Sauveteur Secouriste au travail
- Service d'hébergement
- Service de restauration collective
- Cafétéria
  
- Proche de la gare de Saint Gaudens