

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 à 2 ans

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 1^{ère} 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

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