# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

*Vous serez*
*Un-e professionnel-le qualifié-e capable de prendre des initiatives*
*Un-e professionnel-le organisé-e sachant encadrer une équipe*
*Un-e professionnel-le adapté-e à toutes formes de restauration*

*Aptitudes et qualités à développer*

*Motivation - Disponibilité - Vivacité d'esprit*
*Bonne présentation - dynamisme - Sens de la relation*

## VERS QUELS METIERS

Le professionnel qualifié peut exercer en tant que :

- ➔ Chef-fe de rang
- ➔ Maître-sse d'hôtel
- ➔ Adjoint-e de direction

## FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

**Enseignement professionnel** 16 heures 30 / semaine

| ***POUR TOUS*** | ***EN RESTAURANT*** |
|---|---|
| *Gérer les approvisionnements et les stocks*<br><br>*Organiser son travail et celui de son équipe*<br><br>*Élaborer des menus classiques, régionaux, européens et les commercialiser*<br><br>*Mettre en œuvre des études comparatives et des analyses sensorielles* | Assurer la synchronisation d'un service de plusieurs tables seul ou avec un commis<br><br>Enregistrer les opérations courantes<br><br>Facturer et encaisser les prestations<br><br>Construire un argumentaire de vente<br><br>Établir des actions de communication et de promotion |

LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, rue Eugène Le Roux 44100 NANTES - Tél. : (33) 2 51 80 24 00 - Site : http://bougainville.paysdelaloire.e-lyco.fr

***Les technologies professionnelles***

- Production de services

Etude des locaux, des matériels de restaurant, de bar et du linge de table
Etude des fromages, de la vinification des vins et alcools

- *Sciences appliquées à l'alimentation*

Transformation physique et chimique des denrées
Etude de la nutrition et de la microbiologie

- Connaissance de l'entreprise

Economie et droit du travail

- *Techniques commerciales de Vente*

***Activités de projet***

Activités réalisées en transversalité entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel (ex. : le thème « produits de la vallée de la Loire sur les marchés de Nantes » permet des recherches historiques sur la région, de découvrir des personnages célèbres, de travailler en sciences sur la valeur alimentaire et nutritionnelle des produits, de préparer un repas sur le thème choisi, de mettre en forme des documents, de réaliser des fiches techniques, une plaquette sur la région…..)

***Enseignement général*** ***15 heures / semaine***

- Français, histoire – géographie (4h)
- Anglais (3h)
- Espagnol (1h)
- Mathématiques- sciences (2h)
- Education artistique : arts appliqués (1h)
- Prévention Santé Environnement (1h)
- Education physique et sportive (2h)
- Accompagnement individualisé (2h)
- Option européenne (2h) { Civilisation Anglaise (1h) / D N L enseignement professionnel (1h)

Certification intermédiaire : B.E.P en classe de 1ère (C.C.F)

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

***Durée :*** 22 semaines sur le cycle des 3 années

***Poursuites d'études***

Brevet Professionnel
Brevet de Technicien Supérieur Hôtelier
Mention complémentaire :
Barman - sommelier - organisation de réception