BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Vous serez
Un professionnel qualifié capable de prendre des initiatives
Un professionnel organisé sachant encadrer une équipe
Un professionnel adapté 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 les fonctions de :

- ✓Chef de rang
- ✓Maître d'hôtel
- ✓Adjoint de direction

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Pour accéder à ce BAC PRO CSR :
Il faut postuler en fin de classe de 3ème au :
"BAC PRO des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration"

La première année (classe de seconde) est commune aux cuisiniers et aux serveurs

Enseignement professionnel

Compétences professionnelles Générales	***Compétences en Restauration***
Gérer les approvisionnements et les stocks *Organiser son travail et celui de son équipe* *Elaborer des menus classiques, régionaux, européens et les commercialiser* *Mettre en œuvre des études comparatives et des analyses sensorielles*	*Assurer la synchronisation d'un service de plusieurs tables seul ou avec un commis* *Enregistrer les opérations courantes* *Facturer et encaisser les prestations* *Construire un argumentaire de vente* *Etablir des actions de communication et de promotion*

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.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

Chef d'oeuvre et Co-Interventions
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

Français,histoire–géographie
LV1: Anglais
LV 2: Espagnol -Allemand
Mathématiques-science
Education artistique : arts appliqués
Prévention santé environnement
Education physique et sportive
Accompagnement individualisé
Option européenne) { Civilisation Anglaise / D N L enseignement professionnel

Certification intermédiaire en classe de 1ère (**C**ontrôle en **C**ours de **F**ormation : 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 ***(accessibilité avec 2 langues vivantes enseignées au lycée Bougainville)***
Mention complémentaire :Barman - Pâtisserie en desserts de restaurant – Sommelier - Cuisine allégée - Organisation de réception

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr