

## FICHE FORMATION

### BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

#### Objectifs de formation

Formation aux métiers du service en restauration

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

#### Durée de la formation

3 ans après la classe de 3ème incluant des périodes de formation en entreprise (22 semaines).



#### Les enseignements

- Français • Mathématiques • Histoire et Géographie • Gestion • Sciences Appliquées • Arts Appliqués

EPS • PSE

- Enseignement pratique avec des stages en entreprise.

★

#### Les orientations

- MC Sommellerie
- MC Employé Barman
- BTS MHR Option A

#### Perspectives de carrière

★ ★ ★

Chef de rang, maître d'hôtel,  
gestionnaire de restauration d'entreprise

Toutes les infos de ce BAC Pro sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration>