



BAC PRO - 3 ans

MHR

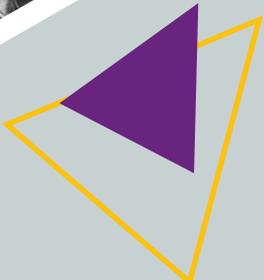


**BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL**

**Commercialisation
et Service en
restauration**

Première et Terminale

À l'issue de la seconde
**Famille des Métiers de
L'Hôtellerie et de la
Restauration**



LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

OBJECTIFS DE LA FORMATION



- ▶ **Communiquer dans le cadre d'une démarche commerciale:** réservation, facturation, encaissement, présentation des plats et des boissons, stimulation des ventes, techniques de communication.
- ▶ **Organiser les services en restauration :** Mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...), service des plats et des boissons, gestion des plannings et de l'animation d'équipe.
- ▶ **Mettre en œuvre une gestion d'exploitation et des approvisionnements :** Élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits, gestion du coût des produits, du coût de revient et gestion des ventes.
- ▶ **Respecter une démarche qualité en restauration :** respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique

DÉBOUCHÉS

Occuper des postes de commis, chef de rang, barman, sommelier, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (traditionnel, gastronomique) tout en disposant des compétences linguistiques pour des opportunités à l'étranger.

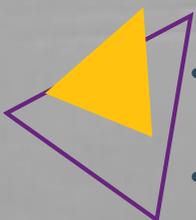
POURSUITES D'ÉTUDES

Le bac professionnel Commercialisation et services en restauration a pour objectif **l'insertion professionnelle**. Avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, **une poursuite d'études est envisageable en BTS.**

Il est aussi possible de se spécialiser en **Mention Complémentaire**.

EXEMPLES DE FORMATIONS POST-BAC :

- MC Barman
- MC Sommellerie
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement
- Suite au BTS : Licence professionnelle mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Suite à la licence : Master management des métiers de l'hôtellerie - restauration



CONTENU DE LA FORMATION

17,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Enseignements professionnels techniques et théoriques liés au service
- Co-intervention en français et mathématiques
- Prévention santé et environnement
- Economie gestion
- Chef-d'œuvre

**8 SEMAINES DE
STAGE PAR AN**

12,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français - Histoire/Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Langues vivantes
- Education physique et sportive
- Arts appliqués





LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

**817 rue Charles Bourseul
59500 DOUAI
FRANCE**

