

*LVE : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan*

*Section Européenne ANGLAIS*

*Section Européenne PORTUGAIS*

## Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de services en restauration, maîtrisant qualité et rapidité d'exécution, et capable de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, d'organisation et de service des repas dans différents types de restauration.

Le diplômé du bac professionnel « Commercialisation et services en restauration » maîtrise les techniques des différents services en salle, doit savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute afin de la fidéliser et est capable de coordonner l'activité de l'équipe du restaurant (comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons, ...).

## Contenu de la formation

La formation se compose de

- **45% matières générales :**  
Mathématiques, deux langues vivantes, français, histoire-géographie, arts appliqués, EPS, .... mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**  
Services en restauration, communication, démarche commerciale et d'équipe, gestion des approvisionnements, gestion d'exploitation, démarche qualité, relation clientèle.
- **6 semaines de stage en entreprise en classe de Seconde,**  
**8 semaines en classe de Première**  
**8 semaines en classe de Terminale.**

## Conditions d'admission

Ce bac professionnel se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves de seconde (GT ou Pro) et les titulaires d'un diplôme au minimum de niveau V (CAP, BEP) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première.

*Pour tout renseignement sur les procédures, s'adresser au C.I.O. de son secteur.*



## Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Commercialisation et services en restauration peuvent devenir Chef de rang, Exploitant de restaurant, Gérant de restaurant de collectivité ou Maître d'hôtel. De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent toutefois de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- ▶ Spécialisation en suivant une Mention Complémentaire : Barman, Sommelier, Accueil-Réception, ...
- ▶ Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en BTS :  
Hôtellerie-restauration option A (mercatique et gestion hôtelière) ou option B (art culinaire, art de la table et du service),  
Enologie, Tourisme.....