



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

OPTION COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le titulaire de ce diplôme 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 serveur puis 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.

CONDITIONS D'ACCÈS :

Ce bac pro se prépare en trois ans, après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Le cycle du Bac pro dure 3 ans. Au cours ou à l'issue de la deuxième année, il passera une certification intermédiaire. La plupart des matières sont évaluées en Contrôle en Cours de Formation.

STAGES EN ENTREPRISE

Pendant ces 3 années de formation, l'élève effectue 22 semaines de stages en entreprise, ces stages sont appelés soit :

- P.D.E. : Période de Découverte en Entreprise ;
- P.F.E. : Période de Formation en Entreprise.

En seconde, 6 semaines : P.D.E. de 3 semaines ;
P.F.E. de 3 semaines.

En première, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines ;
P.F.E. de 4 semaines.

En terminale, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines ;
P.F.E. de 4 semaines.

POURSUITE DES ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS.

Exemples de formations poursuivies :

- ✓ BP Arts du service et commercialisation en restauration
- ✓ BP Barman
- ✓ BP Sommelier
- ✓ MC Accueil réception
- ✓ MC Organisateur de réceptions
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration

Exemple(s) de métier(s):

- ✓ employé/e de restaurant
- ✓ directeur/trice de restaurant
- ✓ garçon de café
- ✓ gérant/e de restauration collective
- ✓ maître/esse d'hôtel



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un meilleur ouvrier de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Cailliet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL