



OBJECTIFS

Former un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de services en restauration et de relation client capable :

- I De réaliser la mise en place de la salle,
- I D'organiser le service des plats et des boissons,
- I De coordonner l'activité d'une équipe,
- I De recenser les besoins d'approvisionnement et de planifier des commandes et des livraisons ou de contrôler des stocks.

PROFIL DES ÉLÈVES

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration s'adresse aux élèves issus de classe de 3^e et aux titulaires d'un CAP du même champ professionnel.

L'élève souhaitant s'engager dans cette formation doit posséder de **bonnes qualités relationnelles**, être **courtois et souriant**, avoir une **excellente présentation** et être en **bonne condition physique**. La maîtrise de langues étrangères peut être un atout important pour travailler dans les régions très touristiques ou à l'étranger.





I CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel s'appuie sur la mise en situation des élèves en restaurant pédagogique d'application accueillant du public permettant la mise en pratique des compétences apprises et favorisant ainsi leur acquisition.

L'accès à ce **Bac Pro** se fait après une **2nde Professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la Restauration (MHR)**

Les + de la formation

- I **Maintien de 2 langues vivantes étrangères,**
- I **22 semaines de formation en milieu professionnel** réparties sur les 3 années de formation (**stage à l'étranger possible**),
- I **Formations de Sauveteur Secouriste du Travail et Prévention des Risques liés à la Manutention** incluses dans le cursus de formation,
- I **Participation** (pour les meilleurs) à des **concours régionaux voire nationaux,**
- I **Possibilité** de faire la classe de **Première et/ou Terminale** par apprentissage.



www.agence-elixir.com

DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDE

Le titulaire d'un **Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration** peut exercer les professions de **chef de rang, maître d'hôtel ou encore adjoint au directeur de restaurant** dans le secteur de la restauration commerciale ou collective.

Il peut poursuivre ses études en :

- I **BTS Hôtellerie** (LV2 obligatoire),
- I **Mention Complémentaire** : Barman, Sommelier, Accueil réception,
- I **Brevet Professionnel Restaurant**

Lycée polyvalent
Lumière
Réalisateur d'avenirs



33 ter Rue de Grammont
70300 Luxeuil-les-Bains
tél. 03 84 40 21 21
mail : lyc.lumiere.luxeuil@ac-besancon.fr

www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr

