

# BAC PRO COMMERCIALISATION & SERVICES en RESTAURATION

## PRÉSENTATION DU MÉTIER

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, gastronomie ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation permet d'acquérir des compétences professionnelles à travers différentes approches pédagogiques transversales.

**Travaux pratiques :** L'apprenant doit organiser la mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...), service des plats et des boissons. Il gère les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation. Il procède à l'évaluation de son travail.

**Ateliers expérimentaux :** L'objectif réside dans un principe de découverte par l'expérimentation et l'erreur à travers des ateliers. L'apprenant reproduit par transfert. Il présente des plats et des boissons, et stimule les ventes en mettant les produits en valeur. Il organise le travail de l'équipe. Il organise le bar et réalise des cocktails.

**Technologie de restaurant :** L'apprenant aborde les connaissances technologiques indispensables aux futurs professionnels de la restauration à travers différents thèmes, les personnels, les matériels, les vins et les alcools, les produits à travers la gastronomie française et européenne ce qui permet de cerner les différents aspects d'un environnement professionnel et d'en maîtriser ses caractéristiques.



Collège

Lycée Technologique et Professionnel

Centre de Formation Professionnelle

Unité de Formation par Apprentissage

13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent  
de Paul  
SOISSONS

# BAC PRO COMMERCIALISATION & SERVICES en RESTAURATION

## DURÉE DE FORMATION

3 années



## RECRUTEMENT

Après la classe de 3<sup>ème</sup>.

## QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation.
- Qualités de communication.
- Présentation irréprochable.
- Esprit d'équipe.
- Grande rigueur dans le travail.
- Bonne résistance physique.
- Aisance en relations humaines.

## MATIÈRES ENSEIGNÉES

**Enseignements généraux** : Français, Histoire-Géographie-EMC, Mathématiques, Langues Vivantes, Éducation Physique et Sportive, Arts Appliqués.

**Enseignement professionnel** : Travaux pratiques, Atelier expérimental, Technologie Restaurant, PSE, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Co-intervention enseignement général et professionnel, soutien au parcours.

Le Bac Pro Commercialisation et services en restauration fait parti de la filière des **Métiers de l'Hôtellerie Restauration**, à ce titre les élèves ont en classe de 2<sup>nd</sup>e un enseignement commun avec le BAC PRO Cuisine.

## EXAMEN

L'examen comporte des évaluations en PFMP, en CCF

(Contrôles en cours de formation) sur les 2 dernières années de formation, en épreuves ponctuelles écrites, par la présentation à l'oral d'un projet.

## FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

20 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (6 semaines en seconde, 8 semaines en première et 6 semaines en terminale).

## ET APRÈS LE BAC PRO ?

**Insertion professionnelle** : Le bac professionnel offre une qualification reconnue sur le marché de l'emploi et répond à la demande des entreprises. Il a vocation de rendre opérationnel et d'accéder rapidement au monde du travail.

**Poursuite d'études** : Mention complémentaire en un an, BTS, Licence Pro hôtelière, BACHELOR, Master...

Email : [stvincentdepaul.soissons@ac-amiens.fr](mailto:stvincentdepaul.soissons@ac-amiens.fr)

Site internet : [www.stvincentdepaulsoissons.org](http://www.stvincentdepaulsoissons.org)

Facebook : [www.facebook.com/svpsoissons](https://www.facebook.com/svpsoissons)

[www.facebook.com/sectionhoteliere](https://www.facebook.com/sectionhoteliere)

Tél : 03.23.59.96.30