

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



**LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ HÔTELIER**

**DANIEL BROTTIER**

Chemin du Couvent

44340 BOUGUENNAIS (Nantes sud)

[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :  
en tram ligne 3 ou bus 36

# La confiance peut sauver l'avenir



Le titulaire du Bac pro CSR est opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation clients.

Il réalise la mise en place

de la salle, organise le service des plats et des boissons tout en coordonnant l'activité d'une équipe. La maîtrise de deux langues lui permet de travailler à l'étranger.

## OBJECTIFS

- Gérer le service en salle, dresser des buffets, servir et valoriser les mets et les boissons.
- Contribuer à la relation clients, savoir commercialiser des produits ou des prestations.
- Développer une bonne connaissance des produits et des différentes techniques de service.

## QUALITÉS REQUISES

- Avoir le sens du contact, du commerce et l'esprit d'équipe.
- Montrer un intérêt pour la culture générale et les langues étrangères.
- Être dynamique, aimable et courtois.
- Présenter une hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.

## CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3e de l'enseignement général ou spécifique.

## DURÉE

- 3 ans dont 22 semaines de stage (6 semaines en 2<sup>de</sup> Bac Pro et 2x4 semaines en 1<sup>re</sup> et Term Bac Pro).
- 2 ans pour les titulaires d'un CAP de même secteur, pour les élèves sortant de Terminale, voire 1<sup>re</sup> Bac Pro.



## CONTENU DE LA FORMATION - SECTION EUROPÉENNE

- Cours théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.
- En terminale : possibilité de faire son stage à l'étranger.

La classe de 2<sup>de</sup> pro métiers de l'hôtellerie-restauration est commune aux 2 filières (cuisine et commercialisation et services en restauration).

### Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Éducation morale et civique
- Anglais Euro
- Mathématiques
- Design métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Espagnol LV2

### Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Eco-gestion mercatique
- Cours de pratique en anglais (DNL)

### Enseignement transversal

- Co-intervention maths/français/enseignement professionnel
- Accompagnement personnalisé

## ET APRÈS ?

- Accès aux formations : BTS Management en hôtellerie-restauration et Mentions complémentaires : Barman, Sommellerie, Accueil-réception, Organisateur de réceptions.
- Entrée sur le marché du travail dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

+ d'infos



[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)

**Lycée professionnel privé hôtelier  
Daniel Brottier**

Chemin du Couvent  
44340 Bouguenais - Les Couëts  
Tél. 02 40 65 29 90

[lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org](mailto:lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org)

