

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

<b>Définition</b>	La seconde professionnelle du BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION <b>initie un parcours aux métiers de la commercialisation et des services à la clientèle dans tous les domaines de la restauration</b> (de collectivités, brasserie, traditionnelle, gastronomique...).
<b>Conditions d'admission</b>	Le BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION est destiné aux élèves sortant de <b>3<sup>ème</sup> générale</b> .
<b>Profil du candidat</b>	Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession, à savoir : <b>l'importance de la tenue vestimentaire et corporelle, de la politesse, de l'élocution, de la ponctualité, de l'assiduité et de l'envie d'apprendre</b> . En plus des ces qualités, <b>la disponibilité personnelle et la mobilité</b> sont des atouts majeurs. <b>Les aptitudes à l'analyse, à la conception, à l'organisation et à la gestion</b> que requiert le diplôme garantiront la qualité du service à réaliser.
<b>Etudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée</b> : scolarité sur 3 années.</li> <li>• <b>Objectifs</b> : Le titulaire du BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de service en restauration. Il est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des <b>fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration</b> (traditionnelles ou collectives).</li> <li>• <b>Formation en entreprises</b> : Elles sont <b>obligatoires</b>, réparties sur les 3 ans et d'une durée totale de <b>22 semaines</b>. Ces périodes se déroulent dans les différents secteurs de la restauration (traditionnelle et collective) et sont évaluées. Les notes obtenues comptent pour l'examen final.</li> <li>• <b>Organisation des études</b> :</li> </ul> <p>Le BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION s'articule autour de 5 axes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <i>Organisation et services en restauration</i></li> <li>⇒ <i>Commercialisation, démarche commerciale et relation avec la clientèle</i></li> <li>⇒ <i>Animation et gestion d'équipe</i></li> <li>⇒ <i>Gestion des approvisionnements et exploitation d'un restaurant</i></li> <li>⇒ <i>Démarche qualité en restauration</i></li> </ul> <p>L'enseignement comprend des :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <i>Cours théoriques d'enseignement général : français, histoire, géographie, langue vivante, arts appliqués, éducation physique et sportive.</i></li> <li>⇒ <i>Cours théoriques et pratiques du domaine professionnel : travaux pratiques de salle, technologie, mathématiques, sciences appliquées, économie-gestion.</i></li> </ul>

<b>Règlement d'examen</b>	<p><b>Epreuves scientifiques et techniques (coef. 5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>technologie</i></li> <li>• <i>sciences appliquées</i></li> <li>• <i>mathématiques</i></li> </ul> <p><b>Epreuve de gestion et de dossier professionnel (coef. 5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>mercatique et gestion appliquée</i></li> <li>• <i>présentation du dossier professionnel</i></li> </ul> <p><b>Epreuve professionnelle (coef. 9)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>communication et commercialisation</i></li> <li>• <i>organisation et mise en œuvre d'un service</i></li> <li>• <i>Prévention Santé Environnement</i></li> </ul> <p><b>Epreuve de langue vivante (coef. 3)</b></p> <p><b>Epreuves de Français, Histoire-géographie et Education civique (coef. 5)</b></p> <p><b>Epreuve d'éducation artistique, arts appliqués (coef. 1)</b></p> <p><b>Epreuve d'éducation physique et sportive (coef. 1)</b></p>
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>VIE ACTIVE</b></li> </ul> <p>Le titulaire du BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION exerce son <b>activité en entreprise, en territoire national ou à l'étranger</b>. Il peut occuper les postes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef de rang</li> <li>• Maître d'hôtel</li> <li>• Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale et collective</li> </ul> <p>Ces postes dépendent de l'importance de l'établissement. Ils s'exercent dans <b>la restauration commerciale ou collective, et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration</b> (agro-alimentaire, équipementiers, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>POURSUITE D'ETUDES</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En Mention Complémentaire (Employé Barman, Employé Sommelier) ou une Formation Complémentaire (Accueil-Réception, Organisateur de Réception).</li> <li>• En BTS Hôtellerie-Restauration.</li> </ul>