



**BAC PRO**

# **Commercialisation et Services** en Restauration

## OBJECTIFS

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.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier scolaire, il est possible d'envisager une poursuite d'études post bac.

Après une 2<sup>nd</sup>e MHR  
au cours de laquelle vous  
avez étudié les deux  
valences cuisine/service,  
vous poursuivez  
en BAC Pro Service.  
En 3 ans, 84 semaines  
de cours et 22 semaines  
de PFMP.

## Poursuite d'études

### EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- MC Employé Barman
- BP Sommelier
- MC Organisateur de Réception
- MC Accueil Réception
- BTS MHR

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
  - LV1 : Anglais
  - LV2 : Espagnol
    - EPS
- Arts Appliqués

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Organisation et production de service
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation
- Démarche qualité en restauration
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

## Insertion Professionnelle

### EXEMPLES DE MÉTIERS

- Directeur ou employé de restaurant
- Barman
- Maître d'hôtel
- Sommelier