



BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Durée : 3 ans de formation après la classe de 3^{ème} de collège.

Le Bac Professionnel est un diplôme national de niveau IV. Il s'adresse à ceux qui veulent obtenir un diplôme spécialisé en restauration en faisant des études courtes pour entrer rapidement dans la vie active. Il donne une qualification d'ouvrier ou employé hautement qualifié permettant à son titulaire d'encadrer dès l'embauche des titulaires de CAP, BEP.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le Bac Pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

Profil :

Le candidat au BAC PRO Restaurant sera **un chef d'équipe spécialiste** de la gastronomie locale ou internationale. Il sera **responsable pour le restaurant** :

- de la mise en place et de la commercialisation (matériels, linge, prise des commandes spécifiques...)
- de la communication entre la cuisine et sa brigade (gestion de la carte des mets, des menus, de la caisse...)
- de la gestion de la carte des vins, de la carte du jour.

Enseignements :

- **Général** : Français, histoire-géographie, mathématiques, anglais, espagnol, arts appliqués, EPS.
- **Professionnel** : Travaux pratiques de restaurant, œnologie et cru des vins, gestion, sciences appliquées.

PFMP : 22 semaines sur les trois ans de formation.

Débouchés :

- Le Bac Professionnel Option Commercialisation et Service en Restauration permet d'intégrer directement la vie active. Le marché de l'emploi est très dynamique en France comme à l'étranger (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, clubs de direction ...).
- Métiers accessibles à l'issue de la formation : chef de rang, puis maître d'hôtel, directeur ou gérant de restaurant.
- Ce diplôme offre aussi des débouchés dans le domaine de la restauration collective, des restaurants de direction d'entreprise, du tourisme et du voyage.
- Mention complémentaire (barman, sommelier, ...)
- Possibilité d'un BTS dans l'établissement pour les élèves de BAC Pro Restauration

Le + de la formation :

Ce diplôme jouit d'une réputation reconnue et est une formation appréciée par les professionnels pour le sérieux et les exigences de l'équipe pédagogique. Il permet une facilité d'adaptation dans tous les types de restauration française et étrangère. Enfin, pour les élèves qui le souhaitent, il est garant d'un emploi en fin de formation.