



Extrait du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne - Le Havre

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1582>

Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

- Nos formations - Hôtellerie -

Date de mise en ligne : lundi 17 février 2014

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

[http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/FORMATIONS //IMG_9024.jpg]

Le titulaire du Bac pro Commercialisation et Services en Restauration est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration (traditionnelles ou collectives).

Il s'agit d'une formation en 3 ans dont le volume horaire est axé sur les enseignements professionnels.

La période de formation en entreprise est de 22 semaines réparties sur les trois années de formation.

Les contenus de formation portent sur :

- la présentation des mets
- le service des mets et des boissons
- les procédures de caisse
- le contrôle des tâches réalisées par un commis
- la réalisation de prestations techniques telles que les découpages en salle, les préparations d'office, les réalisations et le service des boissons au bar .

Débouchés

Le titulaire du Bac Professionnel peut accéder à des emplois de Chef de partie ou de Chef de rang dans un premier temps, puis dans un second temps à des postes à responsabilités.

Poursuite d'études

Après le Bac Professionnel, les élèves peuvent aussi poursuivre en :

- BTS Hôtellerie
- BTS Tourisme
- Mention complémentaire (Barman, Sommelier, Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, Poisson...)