

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Statut scolaire ou apprenti

après la 2^{de} Métiers de l'Hôtellerie-Restauration ou
un CAP HCR ou Cuisine

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Serveur, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur
de restaurant

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation - Barman, sommelier, Accueil réception, organisateur de réception...
- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BP Barman

COMPÉTENCES ACQUISES

- ✔ S'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'animation, de management, dans tous les secteurs de la restauration
- ✔ Connaissance de la réglementation en hygiène, santé et sécurité

CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE	60% d'enseignement professionnel Travaux pratiques de Restaurant et Technologie, sciences appliquées, gestion appliquée
	40 % d'enseignement général (Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS, Arts appliqués et Cultures artistiques)
APPRENTI	675 h de formation sur 2 ans, à partir de la 1 ^{ère}



Restaurant
d'application
"la Grande Toque"



20 semaines
de PFMP
(sur les 3 ans)