

Baccalauréat Professionnel CSR

(Commercialisation et Service en Restauration)

Métiers/missions

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration
- Gestion d'exploitation en restauration

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Savoir prendre en charge une clientèle
- Capacité à entretenir des relations professionnelles
- Savoir valoriser et vendre des prestations
- Gérer la mise en place d'un service, servir des mets et boissons
- Capacité à animer une équipe et optimiser ses performances
- Maîtriser les coûts et analyser les ventes
- Recenser les besoins d'approvisionnement et contrôler les mouvements de stocks
- Savoir appliquer la démarche qualité

Matières

- Enseignement général
- Techniques de cuisine
- Techniques de service
- Prévention-santé-environnement
- Conception et organisation de la vente (économie-gestion et techniques commerciales)
- Travaux pratiques de cuisine et service

Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française comme étrangère
- Restauration collective
- Traiteurs
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (parcs de loisirs, campings, villages de vacances)
- Restaurations embarquées avec ou sans transport de voyageurs (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un niveau classe de 3^{ème} (ou d'un niveau III en hôtellerie/restauration pour entrer en deuxième année)
- Sur consultation du livret scolaire
- Entretien d'évaluation des compétences et de la motivation.

2 parcours possibles :

- Bac Pro sous statut scolaire : 3 ans d'étude et **22 semaines de stage**.
- Bac Pro sous statut d'apprenti à partir de septembre 2020 : en 1^{ère} et terminale (**675h / an**).

Les examens

- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

L'enseignement

- Une approche pédagogique qui associe :
 - La théorie et la pratique.
 - Les cours et les stages.
- L'enseignement général et l'enseignement professionnel.
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- MC Barman
- MC Organisateur de Réception
- MC Cuisiner Desserts en Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Les études supérieures

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Employé traiteur
- Brevet professionnel Cuisine
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

La passerelle :
pour passer de la
2nde Bac Pro à la 1^{ère}
Technologique

