

Baccalauréat Professionnel
Commercialisation
&
Services en restauration

Un passeport pour l'emploi...

A l'issue du Baccalauréat Professionnel, le titulaire peut prétendre à des fonctions d'accueil, de commercialisation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

En fonction du type d'établissement professionnel, il pourra gravir les échelons, et prétendre à des postes à responsabilité.

Poursuite d'études

Avec un BAC PRO, vous pouvez prétendre à une insertion professionnelle.

Cependant, vous pouvez **perfectionner** vos **connaissances** et **compétences professionnelles** par :

> **Une formation courte :**

la Mention Complémentaire (1 an)

- Accueil Réception
- Sommellerie
- Organisateur de Réception
- Employé Barman

> **Une formation d'études supérieures et universitaires** (de 2 à 5 ans après le BAC PRO)

- Brevet de Technicien Supérieur (BTS)
- Licence professionnelle
- Master



Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas
Route de Mézin
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00

Télécopie : 05 53 97 63 15

Messagerie : 0470029b@ac-bordeaux.fr

www.lycée-jderomas.com



Lycée des Métiers
Jacques de Romas
47600 NERAC

BAC PRO
Commercialisation
&
Services en restauration



**L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION OFFRE
TOUTE UNE PALETTE DE
MÉTIER.**

Téléphone : 05 53 97 63 00

Baccalauréat Professionnel

Commercialisation & Services en restauration

Compétences Professionnelles

➤ POLE 1

Communication, démarche commerciale et relation clientèle

- Accueil et prise en charge du client
- Communication et mise en œuvre des techniques de vente
- Valorisation des produits...

➤ POLE 2

Organisation et services en restauration

- Organisation des prestations
- Service des mets et boissons...

➤ POLE 3

Animation et gestion d'équipes

- Gestion des plannings, planification du travail
- Animation, organisation des personnels...

➤ POLE 4

Gestion des approvisionnements

- Détermination des besoins
- Contrôle des produits, stockage...

➤ POLE 5

Démarche « qualité en restauration »

- Techniques de gestion analytique et de Mercatique...



Les titulaires du BAC PRO

Commercialisation & Services en restauration

exercent leurs activités :

- Ø Dans les restaurants commerciaux
- Ø En collectivité

Qualités requises et Intérêts pour le métier :

- Ø Etre autonome, disponible
- Ø Etre souriant, aimable, courtois et généreux
- Ø Avoir une bonne maîtrise de soi
- Ø Bonne résistance physique pour supporter la station debout
- Ø Avoir des qualités relationnelles
- Ø Etre capable de travailler en équipe
- Ø Etre capable de prendre des initiatives
- Ø Avoir le sens des responsabilités et de l'organisation
- Ø Accepter les horaires décalés et le travail le Week-end.

Tenue professionnelle ET matériel :

Une tenue professionnelle est exigée et obligatoire.

Au moment de l'inscription, le fournisseur sélectionné par les parents d'élèves est présent pour les essayages.

Le Conseil Régional d'Aquitaine aide au financement grâce notamment à l'Opération « Coup de Pouce ».

Une mallette professionnelle complète la tenue.

Baccalauréat Professionnel

Commercialisation & Services en restauration

Ce BAC PRO (niveau IV) s'articule autour :

De savoirs généraux :

- Ø Mathématiques, Français, Histoire-Géographie, Langues vivantes, EPS...

De savoirs associés aux techniques professionnelles :

- Ø Technologie de service
- Ø Sciences appliquées à la profession
- Ø Communication et techniques de vente
- Ø Connaissance de l'entreprise et de son environnement.

4 capacités à acquérir :

- Ø Organiser
- Ø Réaliser
- Ø Contrôler
- Ø Communiquer et vendre

De périodes de formation en milieu
professionnel (PFMP), dont la durée
totale est de 22 semaines, sont réparties
sur les 3 années de formation

- Ø 6 semaines en classe de seconde*
 - Ø 8 semaines en classe de première*
 - Ø 8 semaines en classe de terminale*
- (* sous réserve de modification du calendrier)

Le lycée s'occupe du placement des élèves grâce à un vivier riche d'entreprises partenaires, dans le grand sud-ouest de la France.

Ces PFMP sont **obligatoires** pour la validation du diplôme.