

Baccalauréat professionnel COMMERCIALISATION SERVICES RESTAURATION



FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe, le côté commercial ne vous fait pas peur et vous adorez être sur le terrain... la formation est pour vous ! Alors n'hésitez plus...

Savoirs- être et aptitudes

Courtoisie, politesse,
Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
aptitudes à la
communication

Aptitudes à l'organisation
et à la gestion

Mobilité et adaptabilité

Débouchés professionnels

Chef de rang,
Maître d'hôtel
Adjoint, directeur de
restaurant...

En restauration
commerciale
Restaurant traditionnel
Restaurant gastronomique
En restauration collective

Poursuite d'études

BTS MHR
Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions et
Formations
complémentaires

De l'aide et un accompagnement à l'orientation sont dispensés durant la classe de seconde afin d'affiner le projet d'orientation de l'élève. Le choix d'une seconde professionnelle n'engage pas l'élève de façon irréversible dans cette filière, des passerelles étant facilitées pour rejoindre d'autres parcours.



*Les déroulés de carrière
en France et à l'étranger,
sont liés à la personnalité
et aux envies de chacun.*

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE COMMERCIALISATION et SERVICES
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUEES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS