

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

avec possibilité de section européenne anglais

Descriptif :

Durée totale de la formation : 3 ans

- seconde famille de métiers de l'hôtellerie restauration,
- 1ère bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Terminale bac pro Commercialisation et Services en Restauration

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement, à planifier les commandes et les livraisons, à contrôler les stocks.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, conseiller les clients, réaliser des ventes additionnelles.

Après une première expérience réussie, il est amené à gérer une équipe.

Contenu de formation :

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 3 ans
- 15 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

Qualités requises :

- Organisation
- Communication
- Maîtrise d'une langue étrangère
- Résistance physique

Poursuites d'études :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

Perspectives d'emploi :

- Serveur/Serveuse en restauration
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Directeur/Directrice de restaurant

2 possibilités pour effectuer cette formation :

- cette formation est proposée par voie scolaire,
- elle est également disponible par apprentissage à partir du niveau de 1ère (les cours par apprentissage se déroulent au lycée avec le CFA Académique).

