

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article71>



BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

- Les formations - La voie professionnelle - Les baccalauréats professionnels - BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration -

**Métiers de l'Hôtellerie et de la
Restauration**

**Bac
Commercialisation
en Service
de Restaurant**

Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

BAC PRO Commercialisation et services en restauration	
Présentation de la formation : Présentation option Bar	
Description de la formation : Ce baccalauréat professionnel se prépare en 3 ans après la 3e. Le cursus commence par une classe de 2de professionnelle « Métiers de l'hôtellerie-restauration » (2MHR) à plusieurs spécialités de baccalauréats professionnels du même secteur. Sous certaines conditions, ce diplôme est également accessible après un CAP ou une 2de générale et technologique (2GT). L'enseignement comprend des périodes de formation en entreprise (22 semaines réparties sur 3 ans). Pour obtenir plus d'informations sur le bac professionnel, cliquez ici.	Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation : Réceptionniste Assistante chef de réception Employé de restaurant Gouvernante Employée d'étage Barman Maître d'hôtel D'autres vidéos sur : ONISEP TV ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE
Les objectifs de la formation : 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 (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.	

Insertion et poursuite d'études :

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

Exemple(s) de formation(s) :

[BP Arts du service et commercialisation en restauration](#)

[BP Barman](#)

[BP sommelier](#)

[CS Accueil réception](#)

[CS Organisateur de réceptions](#)

[BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration](#)

[BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire](#)

[BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement](#)

Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant [ici](#).