

# Bac Pro CSR

## Commercialisation et Services en Restauration

*La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant (mise en place de la salle, service des mets et des boissons, savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser...).*

*Ce bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...*

*Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle et la formation en restauration leur permet de réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité.*

*Les enseignements en langues étrangères doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'international.*

### Pour qui ?

Cette formation est accessible en 1ère à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration au sein de laquelle les enseignements professionnels porteront sur la cuisine et les services en restauration : la spécialisation en commercialisation et services en restauration intervient en 1ère.

### Qualités requises

- Bonne présentation
- Organisation, gestion et polyvalence
- Savoir communiquer et travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne résistance physique et grande disponibilité horaire

### Débouchés

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.

### Métiers accessibles

- Barman-barmaid
  - Sommelier-sommelière
  - Serveur-serveuse, employé(e) de restaurant ou de restauration collective
- Avec de l'expérience :**
- Chef de rang
  - Maître d'hôtel
  - Gérant de restauration collective
  - Adjoint au directeur de restaurant

### Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Technique et Hôtelier de Monaco

## Programme

| ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX                              | HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS |
|---|-------------------------------|
| <b>Enseignements professionnels</b>   | 15h                           |
| Co-intervention en enseignement professionnel-français                              | 1h                            |
| Co-intervention en enseignement professionnel-mathématiques                         | 1h                            |
| Chef d'oeuvre (en 1ère et Terminale)  | 1h30                          |
| Prévention-santé-environnement  | 1h                            |
| Economie-gestion  | 1h30                          |
| <b>Enseignements généraux</b>   |                               |
| Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique                        | 4h                            |
| Mathématiques   | 2h                            |
| Anglais   | 2h                            |
| Sciences appliquées   | 1h                            |
| Arts appliqués et culture artistique  | 1h                            |
| Éducation physique et sportive  | 2h                            |
| LVB   | 1h30                          |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation | 2h                            |
| <b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>   | <b>35h environ</b>            |

## Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

## Enseignements professionnels

- **Communication, démarche commerciale et relation clientèle** : gérer les relations avec la clientèle, de la réservation de la table à la facturation et à l'encaissement du client. **Présenter les plats et les boissons** et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur.
- **Organisation et services en restauration** : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon ...) organiser le service, servir les plats et les boissons.
- **Animation et gestion d'équipe** : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.
- **Gestion d'exploitation et d'approvisionnement**: élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits.
- **Démarche qualité en restauration** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique...

## Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Management en hôtellerie-restauration

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une mention complémentaire (MC en 1 an), soit un brevet professionnel (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) :

- MC Organisateur de réceptions, MC Accueil-réception

- BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Barman, BP Sommelier...