

Bac Pro CSR

Commercialisation et Services en Restauration

Le Baccalauréat Professionnel CSR permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans les lieux de restauration.

Pour qui ?

Cette formation s'adresse à celles et ceux qui souhaitent travailler dans le domaine de la restauration, au contact de la clientèle. En effet, 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...).

Au programme

Ce baccalauréat professionnel 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, ...

Cette formation est accessible en Première à la suite d'une Seconde professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-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 Première.

Enseignements généraux

Les **enseignements généraux** incluent : français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, langue vivante A (anglais), éducation physique et sportive (EPS), arts appliqués, prévention-santé-environnement.

Ce socle commun est présent dans tous les baccalauréats professionnels.

Enseignements propres à la série

Les élèves suivent des **enseignements propres à la série** :

- **Communication avec les clients** : 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 d'équipes en restauration** : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.
- **Gestion des approvisionnements** : 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...
- **Chef d'œuvre** : réalisation collective ou individuelle qui permet d'exprimer des talents en lien avec le futur métier, de montrer et de valoriser ses compétences.
- Sciences appliquées
- Co-intervention en français et en mathématiques-sciences
- Économie-gestion
- Langue vivante B (épreuve facultative)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels Co-intervention en enseignement professionnel en français, en maths-sciences Chef d'œuvre (en 1ère et Terminale) Prévention-santé-environnement Économie-gestion	15h
Enseignements généraux Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique Mathématiques / Sciences appliquées Arts appliqués et culture artistique Éducation Physique et Sportive LVA - Anglais LVB (épreuve facultative) Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	15h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	30h environ

Stages

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

Lieu de préparation à Monaco

Lycée Rainier III

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

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

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, il est possible d'envisager un **BTS Management en hôtellerie-restauration**. Il est également possible de compléter sa formation avec soit un **Certificat de Spécialisation (Organisateur de réceptions ; Accueil-réception)**, soit un **Brevet Professionnel (Arts du service ; Barman ; Sommelier...)**.