

Classes de Première et Terminale

Bac professionnel

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Présentation du diplôme

Le titulaire du Bac pro CSR 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 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 en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; de contrôler les stocks. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Accès à la formation

L'élève intègre la classe de Première Bac pro CSR à l'issue de la classe de Seconde « FMHR » et après avoir participé à la procédure d'orientation et d'affectation.

Débouchés et évolutions professionnelles

Après un Bac Pro CSR, le jeune diplômé débute comme :

- ☺ chef de rang ;
- ☺ maître d'hôtel ;

La maîtrise d'une langue étrangère lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Poursuites d'étude

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 Management en Hôtellerie Restauration (option A, Management d'unité de restauration ou option C, management d'unité d'hébergement)**.

Il est possible aussi de se spécialiser en préparant par exemple :

- ☺ une **Mention complémentaire : Accueil réception, Barman, Sommelierie** ;
- ☺ un **Brevet professionnel : Arts du service et commercialisation en restauration** ...