

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



OBJECTIFS

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de services en restauration, le titulaire du BAC Pro C.S.R est capable de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à des fonctions :

- D'accueil
- De commercialisation
- D'animation
- De management

Section européenne anglais, Allemand et AZUBI BAC PRO

CONTENU DE LA FORMATION

- Français
- Histoire géographie
- Education civique
- Mathématiques
- Sciences
- Deux langues vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Economie - Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel

ADMISSION

Après la troisième

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

22 semaines en entreprise réparties sur les 3 années

DURÉE DE FORMATION

3 ans

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS "Hôtellerie Restauration"

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Possibilité d'exercer son activité dans les postes suivants (après période d'adaptation) :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant dans les domaines de la restauration commerciale ou collective.