



BAC PRO

Commercialisation et Services en Restauration

Débouchés

Le titulaire du bac pro CSR débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Il est adjoint au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Métier(s) accessible(s)

- Adjoint au directeur de restaurant
- Employé de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel
- Chef de rang

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Accès par la 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qualités développées

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Présentation du bac pro

Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et de commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité, par exemple en prenant en compte le développement durable.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 ^{de}	1 ^{ère}	1 ^{le}
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Le bac pro cuisine s'organise autour de 5 pôles:

Communication, démarche commerciale et relation clientèle : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs.

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 en restauration : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et évaluer le personnel.

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes, ...).

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, etc.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler en restaurant traditionnel ou en restauration collective.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable. Il est également possible de réaliser une Mention Complémentaire.

Par exemple (liste non exhaustive):

- 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
- MC Organisateur de réceptions
- MC Accueil réception

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Challes les Eaux**, Lycée Professionnel hôtelier
- **Moûtiers**, Lycée Polyvalent Ambroise Croizat (apprentissage possible)
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro Commercialisation et Services en Restauration Onisep](#)

[Fiche métier employé de restaurant](#)

[Présentation de la filière restauration sur le site du lycée Paul Heroult](#)

