

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Commercialisation et Services en Restauration

La formation

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration exercera une activité salariée en entreprise sur le territoire national comme à l'étranger.

Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de sécurité de santé et de nutrition.

Après une période d'approfondissement, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Chef de rang
- Commis de restaurant.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type pratiqué de restauration. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- De la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (commercialisation de vins et spiritueux, équipementiers...).

Une ouverture aux langues, un vrai +

- Section européenne
- Langue Vivante 2 (Allemand ou Espagnol)
- Stage dans le cadre du Programme Erasmus +
- Perfectionnement de l'Anglais professionnel.

Les résultats aux examens

	2021	2022
Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration	78 %	100 %

Les débouchés et suites de parcours

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option A
- Mention Complémentaire
- Vie active



Les matières d'enseignement

Enseignement Professionnel
Techniques de restaurant
Techniques de communication et de vente
TP de restaurant (service des boissons et mets devant clients)
Technologie de restaurant
Sciences appliquées
Gestion & mercatique
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Anglais de spécialité, Espagnol ou Allemand (*), Arts Appliqués, EPS
Co intervention + Chef d'œuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)
<i>* Facultatif pour l'obtention du Bac Pro Matière devant avoir été étudiée pour la constitution d'un dossier de BTS</i>

Le cycle du Bac Pro en trois ans a pour conséquence d'intégrer sur le marché du travail des jeunes tout juste majeurs (et parfois mineurs !). Il est vivement recommandé de prévoir une poursuite d'études en BTS ou en Mention Complémentaire.



Intégration des trois classes de Baccalauréat dans une dynamique de concours interne : le Master HF.

Les stages

Nombre de semaines de stage

Seconde	7
Première	7
Terminale	8

- Le lieu de stage est affecté en Seconde Bac Pro, puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherches de stages en s'appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.
- Le projet personnel du jeune est pris en compte dans le choix des lieux de périodes de formation en entreprise. L'élève est acteur de sa formation.

La formation au lycée se fait dans des locaux performants, en situation réelle développée au sein du restaurant d'application. Le début de formation est axé sur la confirmation du projet d'orientation.

Le complément de formation se fait pendant les 22 semaines de période de formation en entreprise (stages). Ces périodes sont évaluées pour l'obtention du Bac Pro.

Seconde Baccalauréat Professionnel

➔ *Acquérir les bases techniques du métier Restaurant et Cuisine.*

- Une semaine banalisée à la rencontre des professionnels, d'anciens élèves, d'acteurs de la profession visant à consolider le projet d'orientation
- Trois semaines de stage de découverte de l'entreprise en restaurant traditionnel ou gastronomique, visant à confirmer le projet d'orientation
- Quatre semaines de stage dans la même entreprise que le précédent.
- Choix de l'option restaurant ou cuisine en fin de Seconde.

Première Baccalauréat Professionnel

➔ *S'ouvrir aux différents métiers de la Restauration en consolidant ses bases.*

- Trois semaines de stage en entreprise, en restaurant gastronomique, visant à élever le niveau d'exigence et de prise de responsabilité
- Quatre semaines de stage en chaîne hôtelière ou en restaurant à thème visant à inciter les jeunes à acquérir une nouvelle expérience dans une entreprise géographiquement située dans le grand ouest de la France.

Terminale Baccalauréat Professionnel

➔ *Apprendre à encadrer et développer les techniques de vente.*

- 2 x 4 semaines de stage en restaurant gastronomique (étoilé ou de renom) visant à inciter les jeunes à acquérir une nouvelle expérience dans une entreprise située sur tout le territoire Français comme à l'étranger.

Témoignage

« J'ai d'abord fait une Seconde Générale avant de me diriger dans la formation hôtelière. Mon Bac Pro en trois ans a été un déclic : les stages, concours et l'enseignement au lycée m'ont permis de m'épanouir. Je poursuis actuellement en BTS Hôtellerie-Restauration à Haute-Follis. » **Elisabeth**

Lycée Haute-Follis - Ecole Hôtelière
Publié par Denis Ruault · 16 octobre, 13:25 · 🌐

Ambiance flamenco hier soir au restaurant d'application pour une soirée mettant à l'honneur la gastronomie espagnole, 🇪🇸 olé 🇪🇸

Vous et 33 autres personnes
10 partages

J'aime Commenter Partager



Stage en Irlande et en Espagne dans le cadre du Programme Erasmus +



Suivez toute l'actualité de l'Ecole Hôtelière sur Facebook : www.facebook.com/hotellerie.hautefollis et Instagram : [hotellerie.hautefollis](https://www.instagram.com/hotellerie.hautefollis)