

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Qu'est-ce qu'on apprend ?

- **Faire le service** dans un restaurant :
 - Installer les tables, les couverts, les menus
 - Accueillir les clients, les conseiller, répondre à leurs demandes (parfois en anglais)
 - Servir les plats et les boissons
- **Prévoir** les besoins (aliments, matériels...), **passer** les commandes, **gérer** les livraisons, **vérifier** les stocks
- **Gérer** une équipe de serveurs
- **Respecter** des règles d'hygiène et de sécurité

Pour quels métiers ?

- **Serveur-se** de restaurant
- **Assistant-e maître d'hôtel**
- **Responsable de salle**
- **Chef-fe de rang**
(responsable de l'équipe des serveurs)
- **Barman-aid**

Pour travailler où ?

- Restaurants
- Bars
- Bars d'hôtels

Où se former dans le secteur ?

En lycée professionnel :

- Lycée A.Carême à Savigny-le-Temple (internat)
- Lycée Le Gué à Tresmes à Congis-sur-Therouanne (internat)

En apprentissage :

- CFA UTEC à Avon et Emerainville
- CFA IMA du Pays de Montereau-Fault-Yonne (internat)

Et après ce Bac Pro ?

Vous pourrez travailler directement, ou poursuivre vos études en :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (2 ans)
- Formations complémentaires (1 an) dans différents domaines: barman-aid, sommelier-ère, organisateur-trice de réceptions, accueil...



Qu'est-ce qu'on apprend ?

- **Préparer, cuire, dresser** les assiettes : entrée, plat de résistance et dessert
- **Connaître** les produits (viandes, légumes, céréales...) **les choisir, les préparer, les conserver...**
- **Lire** des fiches techniques
- **Gérer** les commandes et les stocks de produits
- **Respecter** les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- **Maîtriser** les coûts de fabrication



Pour quels métiers ?

- Cuisinier-ère
- Chef-fe de cuisine
- Gérant-e de restauration collective

Pour travailler où ?

- Restaurants
- Restauration collective : cantines, selfs, restaurants d'entreprises, hôpitaux...
- Cafétérias

Où se former dans le secteur ?

En lycée professionnel :

- Lycée A. Carême à Savigny-le-Temple (internat)
- Lycée Le Gué à Tresmes à Congis-sur-Therouanne (internat)
- Lycée privé J. Rose à Meaux (payant)

En apprentissage :

- CFA UTEC à Avon et Emerainville
- CFA IMA du Pays de Montereau-Fault-Yonne (internat)

Et après ce Bac Pro ?

Vous pourrez travailler directement, ou poursuivre vos études en :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (2 ans)
- Formations complémentaires (1 an) dans le domaine des arts de la cuisine, de l'accueil réception et de l'organisation de réceptions

