

Recrutement :

- 3^{ème} de Collège
- 3^{ème} PREPA-PRO
- Entretien avec le jeune et sa famille



FORMATION EN 3 ANS

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de service en restauration. Il est capable de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs de la restauration.

Formation :

Domaine Général :

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques,
- Arts Appliqués,
- Anglais, Espagnol,
- Education physique et sportive.

Domaine Professionnel :

- Commercialisation, démarche commerciale et relation clientèle.
- Organisation et service en restauration,
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration.
- Prévention, santé et environnement.

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

(22 semaines sur les 3ans)

Les PFMP conduisent à l'évaluation des capacités et des compétences professionnelles.

Durant cette formation en entreprise, l'élève devra élaborer des fiches d'activités ; certaines d'entre elles seront sélectionnées pour la réalisation du Dossier Professionnel Baccalauréat Professionnel.

Poursuites d'études :

- Soit en Mention Complémentaire en vue d'une spécialisation (ex : Accueil-Réception, Sommelier, Bar...)
- Soit en B.T.S. – Hôtellerie Restauration.

