

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION 2 ans

BAC PRO/Baccalauréat professionnel



## DÉFINITION DU MÉTIER ?

Le serveur est un rouage essentiel du fonctionnement d'un restaurant, il assure l'accueil et le service avec une connaissance des produits et une culture gastronomique pour la satisfaction de la clientèle, il participe activement à la reconnaissance du restaurant.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le cuisinier peut travailler dans la restauration commerciale : restaurant traditionnel, restaurant gastronomique, traiteur, bar/brasserie. Il peut également rejoindre la restauration collective.



Lycée des Métiers  
de Bouche et  
d'Hôtellerie  
**CHATEAU des  
COUDRAIES**

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

BAC PRO (2 ans)

## FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : Baccalauréat professionnel

Durée de la formation : Deux années scolaires

Niveau terminal d'études : Niveau IV

## OBJECTIFS

- o Assurer et contrôler les approvisionnements, gérer les stocks des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels, du matériel et du mobilier
- o Réaliser et assurer le service en salle
- o Comprendre la gestion d'exploitation
- o Appliquer une démarche qualité
- o Animer et gérer une équipe, transmettre des consignes
- o Adopter une posture commerciale.

## MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h
- o EPS : 2h30
- o Gestion : 1h30
- o Langue(s) : 3h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 2h30
- o Maths/sciences : 1h30
- o Sciences appliqués/PSE : 3h30
  
- o Travaux pratiques : 5h30
- o Techno : 1h
- o Accompagnement personnalisé : 1h

**PFMP**  
Période de Formation  
en Milieu Professionnel

?? semaines de stage en  
entreprise sur **2 ans**



## PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du Bac Pro il est possible de poursuivre ses études (en BTS ou en mention complémentaire sommellerie 1 an au sein du lycée Château des Coudraies par exemple)

