

BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Baccalauréat Professionnel - 3 ans

(dont 1 an en seconde professionnelle métiers
Hôtellerie-Restauration)



OBJECTIFS

- Accueillir et assurer la relation client dans tous les lieux de restauration : restaurant, bar, room service, traiteur...
- Valoriser les produits et les espaces de vente
- Commercialisation des produits dans le but d'une vente clientèle, en langue française et étrangère
- Réaliser la mise en place et l'organisation des services
- Développer les compétences dans les techniques de communication, de ventes commerciales et de relation avec la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin stimuler les ventes.
- Gérer les approvisionnements
- Calculer les coûts et analyser les ventes
- Entretenir les locaux et les matériels

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en certificat de spécialisation sommellerie ou en BTS



QUALITÉS PROFESSIONNELLES

