

BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN
RESTAURATION



POUR QUEL MÉTIER ?

- Serveur
- Commis de rang
- Chef de rang

DANS QUELS SECTEURS ?

- RESTAURATION COMMERCIALE
ex : à thèmes, traditionnelle, gastronomique, de luxe, chaînes, brasserie, bistronomie...
- RESTAURATION COLLECTIVE
ex : hospitalière, scolaire, pénitentiaire, d'entreprise...

QUALITÉS REQUISES

- Motivation pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, rigueur, précision
- Autonomie, responsabilité, capacités de communication
- Garder la maîtrise de soi
- Avoir le sens de la relation client (maîtrise de soi)
- Faire attention à son image et à sa tenue vestimentaire

BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

Bac Pro CSR

- contrôle en cours de formation : 75 %
- épreuves terminales : 25 %

BEP « CSR »

- intégré à la formation
- obtenu au cours de l'année de 1^{ère}
- en contrôle en cours de formation

APRÈS LE BAC ?

■ BTS

- MHR Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

■ MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Sommelier
- Barman
- Organisateur de réception
- Accueil réception

■ VIE ACTIVE

STAGES EN ENTREPRISE

- 8 semaines en seconde
- 8 semaines en première
- 6 semaines en terminale

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Organiser son travail dans le temps et l'espace
- Avoir le goût de la relation client
- Réaliser les diverses mises en place
- Prise des commandes
- Servir les mets et les boissons
- Gérer un rang et un commis
- Réaliser des cocktails au bar
- Commercialiser les vins
- Mettre en œuvre des techniques de salle (découpage, flambage, préparation d'office)
- Communiquer en langue étrangère
- Réaliser des inventaires
- Procéder à la facturation et aux encaissements des tables
- Proposer des animations en salle



RÉSULTATS
AUX EXAMENS

2015	2016	2017	2018	2019
84%	82%	88%	86%	100%