

■ PRÉSENTATION

Le titulaire du bac pro CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle (cartes, menus, banquets...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amène aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons, de contrôler les stocks. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Exemples de métiers : Barman, directeur de restaurant, employé de restaurant, garçon de café, maître d'hôtel, sommelier.

• PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE : 22 SEMAINES SUR LE CYCLE DE 3 ANS •

■ QUALITÉS REQUISES



BAC PRO

	Seconde	Première	Terminale
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL			
Français, Histoire-Géographie et EMC	3,5H	3H	3H
Mathématiques	1,5H	2H	1,5H
Langue vivante A	2H	2H	2H
Physique chimie ou LVB	1,5H	1,5H	1,5H
Arts appliqués et culture artistique	1H	1H	1H
Education physique et sportive	2,5H	2,5H	2,5H
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL			
Enseignement professionnel	11H	9,5H	10H
Enseignements professionnels et français en co-intervention (a)	1H	1H	0,5H
Enseignements professionnels et mathématiques- sciences en co-intervention (a)	1H	0,5H	0,5H
Réalisation d'un chef d'oeuvre	-	2H	2H
Prévention-santé-environnement	1H	1H	1H
Economie-gestion ou économie-droit	1H	1H	1H

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation : 265 heures sur les 3 ans (b) (c)

(a) la dotation horaire professeur est égale au double du volume horaire élève.

(b) y compris les heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves en fonction de leurs besoins à l'issue d'un positionnement en début de classe de seconde.

(c) en terminale : insertion professionnelle (préparation à l'emploi : recherche, CV, entretiens etc.) ou poursuite d'étude (renforcement méthodologique etc...)

POURSUITE D'ÉTUDE

Après un BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration :

- BTS Hôtellerie Restauration (2 ans) :
 - Option organisation & production culinaire
 - Option mercatique
- Licence Hôtellerie Restauration (1 an)
- Possibilité de s'orienter vers le tourisme, l'agro-alimentaire, le commerce, l'oenologie, le bar et la sommellerie.