

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURANT

Formation en 3 ans

Section Européenne Anglais

Stages en entreprises : 22 semaines réparties sur les trois années de formation

Dont 1 période de formation professionnelle à l'étranger :

ALLEMAGNE – ANGLETERRE

CANADA – ESPAGNE – ITALIE.

Poursuites d'études en BTS et Mention Complémentaire.

DESCRIPTIF METIER

Le titulaire d'un Bac Pro 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 (carte, banquet, repas à thème...), assure le service des mets (découpages, flambages) et des boissons (vins, réalisation de cocktails).

Il est capable d'organiser l'activité d'une équipe. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement de l'entreprise, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. La maîtrise de deux langues étrangères est souhaitable pour échanger avec la clientèle internationale et envisager de travailler à l'étranger.

Exemples de métiers :

Commis de salle, chef de rang, maître d'hôtel, barman, sommelier, assistant directeur de la restauration.



LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER
74 RUE DU Grand Barberaz
73190 CHALLES LES EAUX
Tel : 04 79 72 86 13 Fax : 04 79 72 82 65
Mail : ce.0730012s@ac-greoble.fr

Site : <http://www.ac-grenoble.fr/lycee/hotelier.challesleaux>