

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

Famille Métiers en H.R.

La classe de seconde est un tronc commun Cuisine et Restaurant permettant à l'élève de choisir progressivement sa spécialisation.

Le bac professionnel se déroule ainsi sur 3 ans.

Un enseignement professionnel qualifiant

Le Bac Pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : restaurant traditionnel, brasserie, bar d'hôtel... La formation prépare les élèves à la gestion de l'organisation du service de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers...).

Un enseignement général indispensable

Les cours de gestion et commerce permettent d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, les élèves connaissent les produits commercialisés en restauration et sont capables de les mettre en valeur.

Qualités requises

**Véritable ambassadeur du Restaurant**

L'employé de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Vêtu d'une tenue, impeccablement présenté, il est l'image de marque de son établissement.

L'accent est mis sur le savoir-être et la commercialisation en restaurant.

Témoignage

« J'ai intégré les obligations liées à mon métier (politesse, tenue, attitude,..) et je me rends compte que cela me sera utile au quotidien ».
Jordan, élève de 2nde pro.

Que faire après le bac Pro C.S.R. ?**Poursuivre en BTS, licence et Master**

Parcoursup

De par leur cursus intégré (au sein du seul lycée Jacques Cœur), les élèves peuvent poursuivre facilement des études en BTS. L'inscription se fait par la constitution d'un dossier au sein de la plateforme Parcoursup.

Les mentions complémentaires (MC)

Après la formation en Bac Pro, il est possible de poursuivre ses études en Mention Complémentaire (une année) :

MC Barman

Cette formation permet de se perfectionner sur les techniques de bar, la conception de cocktails,...

MC Sommelier

Cette formation permet d'acquérir de réelles connaissances sur les terroirs, les cépages, les vins du monde et des compétences en commercialisation.

MC Accueil Réception

Cette formation permet d'acquérir les techniques d'accueil et de commercialisation liées aux différentes structures d'hébergement., hôtel, résidences hôtelières...

MC Traiteur Organisateur de Réception

Cette formation prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration.

Les points communs aux deux baccalauréats Professionnels

Formation	Durées
Famille Métiers en HR	Classe de 2nde
Enseignement Général	16 h
Enseignement Professionnel et enseignement général lié à la spécialité	16 h
Stages en 2nde en 1ère	6 semaines 8 semaines

Une pédagogie adaptée

L'enseignement Professionnel est construit autour de situations professionnelles concrètes qui permettent à un élève de prendre confiance, de progresser.

Continuer à apprendre une 2ème Langue Vivante pour réussir en BTS

Au lycée Jacques Cœur, en Bac Pro, le choix a été fait de conserver l'enseignement de la LV2 de manière à permettre aux élèves volontaires de poursuivre en BTS.

Témoignage

« Je sais que si je travaille et que je m'implique dans ma formation et dans ce métier qui me plaît, je peux progresser par la suite car il y a de très beaux emplois après le Bac Pro ».
Élise, élève de 1ère pro.