

QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale ou, une 3^{ème} Prépa Métiers, intégration de la 2^{nde} bac pro Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Après une 2^{nde} Générale et Technologique dans le cadre d'un dispositif "passerelle", intégration de la 1^{ère} bac pro.

Pour les élèves de la **section européenne (anglais ou espagnol)**, la mention "section européenne" pourra être inscrite sur le diplôme.

En plus des cours prévus dans le référentiel du diplôme, ils suivent des cours d'enseignement professionnel dans la langue étrangère qu'ils ont choisie.



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès directement à la vie active

Le titulaire d'un bac pro CSR peut travailler comme chef de rang ou maître en brasserie, restaurant traditionnel ou gastronomique. Il peut aussi travailler en collectivité.

Poursuites d'études

Brevet Professionnel :

- sommellerie
- barman
- restaurant

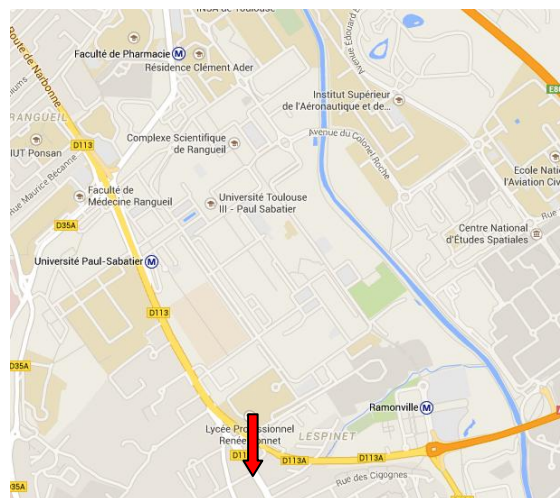
Mention Complémentaire : (en 1 an)

- accueil réception
- organisateur de réceptions

BTS hôtellerie-restauration :

- option A mercatique et gestion hôtelière
- option B art culinaire, art de la table et du service

COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.



BAC PRO
Commercialisation
et Services en
Restauration

Section Européenne



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4
<http://renee-bonnet.entmip.fr>
Mél : 0310054r@ac-toulouse.fr
Tél. : 05 62 88 91 11

EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER D'EMPLOYÉ DE RESTAURANT ?

Le/la titulaire d'un bac pro CSR travaille dans la restauration commerciale ou collective ; il/elle est amené à exercer des activités de commercialisation et de services en restaurant.

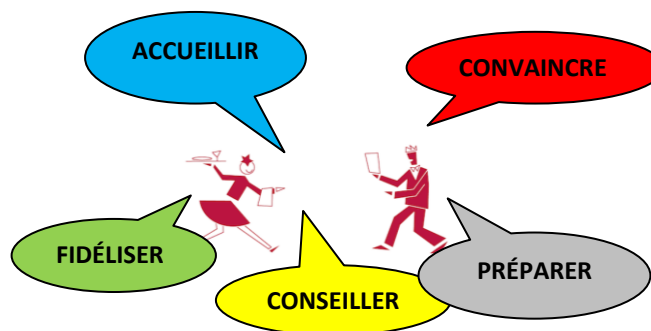
Il/elle assure un service complet d'accueil, d'accompagnement, de conseil auprès de la clientèle.

QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- Conseiller la clientèle sur les mets, les boissons, les apéritifs.
- Construire des liens avec les fournisseurs.
- Fidéliser la clientèle.
- Pratiquer une langue étrangère permet d'étendre ses activités à l'étranger.



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS DE L'EMPLOYÉ DE RESTAURANT ?



QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES D'UN EMPLOYÉ DE RESTAURANT ?

Supporter un rythme de travail rapide.

Avoir une bonne résistance physique et la capacité de travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés.

Avoir un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Savoir se mettre au service d'une clientèle exigeante.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention)

- 15 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 12 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **22 semaines** en entreprise (PFMP) sur les trois ans.

