

Métiers de la Restauration



Métiers de la Restauration

Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

Les Qualités Requises

- Vous êtes en classe de troisième.
- Vous êtes prêt à accepter un rythme de travail particulier (travail en soirée, le week-end...).
- Vous êtes soigneux, méthodique et vous avez une certaine habileté manuelle.
- Vous avez le sens de l'hygiène.
- Vous êtes sociable et avez une bonne résistance physique.



et après le Bac ?

Insertion professionnelle :

Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire

- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.
- Adjoint de directeur de restaurant : pour le secteur de la restauration commerciale, pour le secteur de la restauration collective.

Poursuite d'études :

À l'issue de la formation, les élèves peuvent intégrer des formations complémentaires :

- Sommelier.
- Barman.

Les titulaires d'un bac professionnel peuvent s'orienter vers un BTS.



Vous souhaitez exercer votre métier de serveur dans les secteurs de l'hôtellerie ou de la restauration.

La Formation

3 ans dont 22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel.

Les domaines de formation :

- Le Bar ;
- Les techniques de restaurant ;
- Connaissances des produits (fromages, vins...).
- Le service en salle.

Périodes de formation en milieu professionnel :

Ces périodes en milieu professionnel se répartissent de la façon suivante :

- 1^{re} année : 6 semaines
- 2^e année : 8 semaines
- 3^e année : 8 semaines

Elles concourent à l'acquisition des compétences requises et cherchent à développer les capacités d'autonomie, de responsabilité et de créativité de l'élève en vue d'une insertion rapide dans la vie active.

Les Objectifs de la Formation

Il s'agira d'acquérir une polyvalence, à l'issue de la formation.

Il s'agira d'acquérir des compétences :

- Dans l'organisation du service en salle
- Le Banqueting
- Le Bar
- La Sommellerie