

# BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION  
ET SERVICES EN  
RESTAURATION



## POUR QUEL MÉTIER ?

- Serveur
- Commis de rang
- Chef de rang

## DANS QUELS SECTEURS ?

- RESTAURATION COMMERCIALE  
**ex :** à thèmes, traditionnelle, gastronomique, de luxe, chaînes, brasserie, bistronomie...
- RESTAURATION COLLECTIVE  
**ex :** hospitalière, scolaire, pénitentiaire, d'entreprise...

## QUALITÉS REQUISES

- Motivation pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, rigueur, précision
- Autonomie, responsabilité, capacités de communication
- Garder la maîtrise de soi
- Avoir le sens de la relation client
- Faire attention à son image et à sa tenue vestimentaire

# BAC PRO CSR

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



### CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

#### Bac Pro CSR

- contrôle en cours de formation : 75 %
- épreuves terminales : 25 %

#### une attestation de réussite intermédiaire est délivrée en fin de classe de première professionnelle

- intégré à la formation
- obtenu au cours de l'année de 1<sup>ère</sup>
- en contrôle en cours de formation

### STAGES EN ENTREPRISE

- 8 semaines en seconde
- 8 semaines en première
- 6 semaines en terminale

### APRÈS LE BAC ?

#### ■ BTS

- MHR Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

#### ■ MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Sommellerie
- Barman
- Organisateur de réception
- Accueil réception

#### ■ VIE ACTIVE

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Organiser son travail dans le temps et l'espace
- Avoir le goût de la relation client

- Réaliser les diverses mises en place
- Prise des commandes
- Servir les mets et les boissons
- Gérer un rang et un commis
- Réaliser des cocktails au bar
- Commercialiser les vins
- Mettre en œuvre des techniques de salle (découpage, flambage, préparation d'office)
- Communiquer en langue étrangère
- Réaliser des inventaires
- Procéder à la facturation et aux encaissements des tables
- Proposer des animations en salle



  
**RÉSULTATS  
AUX EXAMENS**

