

Baccalauréat Professionnel

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Objectifs de la formation en 3 ans

Former des professionnels qualifiés dans les métiers de la restauration capable d'organiser et d'animer une unité de production ou de distribution.



Recrutement : Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE :

Après une classe de 3^o générale ou 3^oMDP6
Après un CAP : cuisine ou restaurant

Certification Intermédiaire

En classe de 1^{ère}, les élèves passent un BEP Restauration
Option : COMMERCIALISATION ET SERVICES

Poursuite d'étude au niveau III

BTS Hôtellerie

Mentions Complémentaires (Sommellerie, Organisateur de réception, barman, ...)

Horaires disciplinaires

Enseignements généraux : 13,5 heures hebdomadaires
Enseignements professionnels : 16,5 heures hebdomadaires

	Matières
Enseignements généraux	Français
	Histoire – Géographie
	Éducation à la santé
	Mathématiques
	Langue Vivante 1 et 2 (anglais ou espagnol)
	Arts appliqués – cultures artistiques
	Éducation Physique et Sportive
Enseignements professionnels	Enseignements professionnels
	Prévention – santé – environnement
	Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués
Accompagnement personnalisé	



BAC PRO – FORMATION INITIALE

Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoutent une Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) de 22 semaines

Emplois dans les secteurs suivants

Poste de responsabilité au sein d'une entreprise de restauration gastronomique traditionnelle ou collective



Organisation pratique

Logement à l'internat possible, « Coup d' pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander avant la fin de la 3^{ème}) et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen ... Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.