



BAC PRO

Commercialisation et services en restauration

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 : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Par exemple, prendre en compte le développement durable. Les enseignements en deux langues doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'étranger.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

Débouchés

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Métier(s) accessible(s) :

- Directeur(trice) de restaurant
- Employé(e) de restaurant
- Gérant(e) de restaurant collective
- Maître d'hôtel

Accès à la formation

Admission de droit :

- Classe de 3e

Admission conditionnelle :

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- CAP Restaurant
- CAP Services en brasserie-café

Qualités requises :

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Programme

| Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité | Horaires hebdomadaires moyens* |
|---|--------------------------------|
| Enseignements professionnels | 13 h 45 |
| Prévention-santé-environnement | 1 h |
| Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués | 1 h 45 |
| Enseignements généraux | |
| Français, Histoire-Géographie, Education à la citoyenneté | 4h30 |
| Mathématiques | 2h |
| Langue vivante 1 et 2 | 4h |
| Arts appliqués – cultures artistiques | 1h |
| EPS | 2 ou 3h |
| Horaire hebdomadaire | 31h |
| Accompagnement personnalisé | 2h30 |

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Descriptif des enseignements professionnels

- **communication, démarche commerciale et relation clientèle** : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs
- **organisation et services en restauration** : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons

- **animation et gestion d'équipe** : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.
- **gestion d'exploitation et d'approvisionnements** : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes,...)
- **démarche qualité en restauration** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans. Il assure l'accueil et le service des clients en restauration commerciale (restaurants de chaîne, traditionnels ou brasseries) et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...)

Examen

Domaine professionnel

- Epreuve technologique :
 - technologie, coeff. 3.
 - sciences appliquées, coeff. 1.
 - pratique professionnelle, coeff. 4.
- Epreuve d'économie et gestion de l'entreprise, coeff. 2.
- Epreuve de mathématiques, coeff. 1.
- Epreuve de synthèse activités en entreprise, coeff. 2.

Domaine général

- Langue vivante, coeff. 3.
 - Epreuve de Français, coeff. 3
 - Histoire-Géographie, coeff. 2
 - Epreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.
 - Epreuve d'éducation artistique, arts appliqués, coeff. 1.
- Epreuve facultative** (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) : - Langue vivante

Statistiques

En 2014 dans l'académie de Montpellier : 162 candidats inscrits, 161 présentés, 133 admis (soit 82.61% de réussite).

En 2015 dans l'académie de Montpellier : 157 candidats inscrits, 157 présentés, 129 admis (soit 82.17% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 161 candidats inscrits, 160 présents, 132 admis (soit 82,5% de réussite).

En 2017, dans l'académie de Montpellier : 172 candidats inscrits, 168 présentés, 133 admis (soit 79.17% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Il est possible de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel.

Par exemple :

- BTS hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.
- BTS responsable d'hébergement
- BP Sommelier
- MC Accueil réception, MC Organisateur de réceptions

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

11 Carcassonne

- CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**
- Lycée professionnel Charles Cros (*Public*)

30 Marguerites

- CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**

30 Nîmes

- Lycée professionnel Voltaire (*Public*)

30 Saint-Jean-du-Gard

- Lycée professionnel Marie Curie (*Public*)

34 Béziers

- CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**
- Lycée professionnel Jean Moulin (*Public*)

34 Montpellier

- Lycée professionnel Georges Frêche (*Public*)

34 Sète

- Lycée des métiers Charles de Gaulle (*Public*)

48 Mende

- Lycée professionnel Emile Peytavin (*Public*)

48 Saint-Chély-d'Apcher

- LP privé Sacré-Cœur (*Privé sous contrat*)

66 Argelès sur Mer

- Lycée Christian Bourquin (*Public*)

66 Perpignan

- CFA Interprofessionnel de la CCI (*Consulaire*) **A**

Andorre

- Lycée Comte de Foix (*Public*)

A Formation en apprentissage

Pour en savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Parcours « métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Fiches métiers ONISEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.