




















LES EXIGENCES INDISPENSABLES POUR REUSSIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION :

Le titulaire du **Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration** (CSR) est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

QUALITES PHYSIQUES	QUALITES MORALES
 Être en bonne santé.  Avoir une bonne résistance physique.  Faire preuve de dextérité.  Être élégant et avoir de la prestance.	 Être honnête et franc.  Avoir un esprit d'équipe.  Être poli, aimable et respectueux.  Être patient et calme.  Savoir faire preuve de courtoisie et de savoir vivre.
QUALITES INTELLECTUELLES	EXIGENCES PROFESSIONNELLES
 Savoir s'exprimer oralement.  Parler une langue étrangère.  Avoir de la mémoire.  Faire preuve de culture générale.	 Être organisé dans son travail.  Maîtriser les techniques de la profession.  Avoir une tenue vestimentaire toujours correcte et propre.  Posséder une bonne hygiène corporelle.

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration offre aux plus motivés d'entre vous de belles perspectives de carrière.

LA FORMATION :

Admission :

Ce diplôme se prépare en 3 ans après la classe de 3^{ème} ou après une 2^{nde} générale ou technologique.

Depuis la rentrée 2019, son accès est modifié. Les élèves entrent désormais en 2^{de} professionnelle **Métiers de l'Hôtellerie et de Restauration** en vue de préparer cette spécialité du Bac Pro. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Les objectifs de la formation se déclinent sur 5 pôles :

En classe de *Seconde*, cette première année du cursus n'est pas une année de découverte, elle est d'emblée professionnalisante.

Le début de la formation entend doter tous les élèves, quelle que soit la spécialité qu'ils choisiront, un socle de compétences de base communes, l'acquisition des techniques de base des métiers du service de restaurant et de la cuisine.

Les années de formation la *Première* et de la *Terminale* les compétences spécifiques correspondent au « *cœur de métier* ».

<p>♦ Pôle 1 : COMMUNICATION, DEMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTELE :</p>	<p>Il accueille les clients, présente les cartes et les menus. Il guide le client dans ses choix. Il est capable d'argumenter et de vendre des prestations. Il communique en termes simples et clairs en français et en langue étrangère. Il adopte une posture professionnelle. Il fait preuve de respect horaire envers les équipes et la clientèle.</p>
<p>♦ Pôle 2 : ORGANISATION ET SERVICE EN RESTAURATION :</p>	<p>Il organise, répartit les activités et les tâches à effectuer avant, pendant et après le service. Il agence la salle de restaurant, il dresse les tables à la carte, en banquet en buffet en fonction des réservations du jour en tenant compte du concept de restauration et selon les demandes et les attentes spécifiques de la clientèle. Il est autonome et, responsable dans les consignes de travail fixés par sa hiérarchie.</p>
<p>Pôle 3 : ANIMATION ET GESTION D'EQUIPE EN RESTAURATION :</p>	<p>Il est amené à gérer, à planifier son travail ainsi que celui de son équipe qu'il a en charge. Il analyse et évalue la qualité de son travail et celui de son équipe. Il est capable d'analyser les écarts entre le travail effectué et le travail prévu.</p>
<p>♦ Pôle 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION EN RESTAURANT :</p>	<p>Il est appelé à effectuer des commandes auprès de fournisseurs (vins, épicerie, fleurs etc.). Il est capable de déterminer les besoins en matériel, en denrées et en boissons en fonction des demandes spécifiques de la clientèle. Il réalise les inventaires de son service dont il a la charge et il est en mesure de repérer les anomalies dans la gestion des approvisionnements et des stocks dans son service.</p>

♦ **Pôle 5 : DEMARCHE
QUALITE EN
RESTAURATION :**

Il est à l'écoute et doit rendre compte des besoins et des attentes de la clientèle. Il s'enquière de la satisfaction de la clientèle. Il est amené à tester des vins ou tout autre produit et de justifier ses choix auprès de sa hiérarchie. Il est capable d'aplanir quelques incidents commerciaux.

Il respecte la réglementation en vigueur relative à l'hygiène, à la santé et à la sécurité, guide de bonnes pratiques, plan sanitaire et environnemental.

♦ **Périodes de formation en milieu professionnel**

Les élèves effectuent 20 semaines de stage en entreprise obligatoires durant les trois années de formation. Ces périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'évaluations en entreprise pour l'obtention du diplôme.



LES EQUIPEMENTS :

Les élèves en formation de BAC PRO famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration ont à leur disposition un restaurant d'application de 50 places avec matériel évolutif.

Ils bénéficient de tous les services du Lycée La Hotoie : Internet, CDI, Restauration, internat (sous conditions), salle de sports etc.



EMPLOIS CONCERNES :

TOUS LES SECTEURS DE LA RESTAURATION :

- Restaurant traditionnel,
- Restaurant gastronomique,
- Restauration à thème, etc.

SECTEURS CONNEXES :

- Résidence médicalisée et maison de retraite, Centres de santé et de bien-être,
- Villages de vacances,
- Parcs de loisirs,
- Restauration embarquée (train, bateau de croisière et avion...),
- Hôtellerie de plein air, etc.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.









DEBOUCHES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

Le titulaire du Bac Pro Restauration débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITES D'ETUDES :

Le BAC PRO a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le Brevet Professionnel (BP) prépare à une création ou reprise à son compte d'une entreprise de restauration.

Exemples de formations possibles :

-  *BP Sommelier,*
-  *BP Arts du service et commercialisation en restauration,*
-  *BP Barman,*
-  *MC Accueil réception,*
-  *MC Employé barman,*
-  *BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration,*
-  *BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire,*
-  *BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement,*



80 rue du Bâtonnier de MAHIU
B.P. 6
80016 AMIENS CEDEX 1
03 22 22 47 47
ce.0801882L@ac-amiens.fr



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie
L'Annexe Hôtelière
25 bvd GUYENCOURT
80000 AMIENS

Contact :

Nicolas LEMOISSON,
Directeur délégué aux formations.

Tél. : 03 22 94 40 51

Nicolas.lemoisson@ac-amiens.fr

Suivez notre actualité sur  @lyceehotelierlahotoie