



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine
PARTAGER, FORMER,
RÉUSSIR !



Services à la personne
et aux entreprises
Développement et animation
des Territoires

Bac Pro Commercialisation et Services en Restaurant

Description

Bac professionnel – niveau 4

Ce diplôme se prépare en 3 ans après la classe de 3ème ; il impose l'apprentissage de 2 langues étrangères (anglais obligatoire).

Il vise l'accès immédiat au marché du travail en formant des professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de commercialisation et de services de restauration, traditionnelle ou collective .

Il leur permet d'évoluer dans le temps vers des postes d'encadrement.
Il sera capable de s'adapter à terme à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management.

Compétences visées:

- mettre en place la salle
- mettre en place le service des mets et des boissons
- respecter l'environnement, les exigences du développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- participer à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation
- valoriser l'offre
- animer une équipe et organiser le travail

Débouchés Métiers

Emploi dans la restauration commerciale, restauration collective, ou dans les entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers....)

Ex :

Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):
BTS Management en Hôtellerie
Restauration

Pour acquérir des compétences supplémentaires :

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	X
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
Lycée Kyoto – Poitiers		