

COMMERCIALISATION ET SERVICE DE RESTAURANT

EN 1 AN + 2 ANS

... APRES UNE 3 EME EN COLLEGE OU UNE 3 EME PREPA METIER....

VOUS SOUHAITEZ UN DIPLOME DE SPECIALISATION CONTACT CLIENT ?

VOUS SOUHAITEZ UN ACCES AU MONDE DU TRAVAIL ? PORTEUR D'EMPLOI ?

...INTEGREZ UN BAC PRO CSR A L'ECOLE HOTELIERE RENOUVEAU



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Après 1 an de 2nd FMHR (tronc commun Cuisine + Service) Vous intégrez en 1^{ere} une spécialisation CSR. La formation se caractérise par un parcours qui forme aux métiers de la vente, de la commercialisation et des services à la clientèle dans tous les domaines de la restauration. (collective, de chaîne, brasserie, traditionnelle, gastronomique, bar bistro, traiteur l'événementiel...). L'ensemble des techniques de la relation client est abordé. La durée de la formation est de 3 ans après une troisième.

DESCRIPTIF

Le Baccalauréat Professionnel vise à mettre sur le marché du travail des jeunes professionnels qualifiés immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs de la restauration. Il s'agit d'une formation en 2 ans. On trouve dans la formation 60 % d'enseignement professionnel mais également de nouveaux enseignements : les sciences appliquées à la restauration, la technologie Restaurant (vins, produits, bar), la gestion... 2 langues vivantes : l'Anglais + LV2

CONDITIONS D'ADMISSION

Après une 2nd FMHR

Troisième de Collège

Troisième Pré-Pro ou après un autre diplôme de niveau V

PROFIL de L'ELEVE

Cette formation concerne les filles et les garçons, passionnés, curieux, faisant preuve d'initiative et ayant soif d'autonomie et de créativité, attirés par les métiers d'action où l'esprit d'équipe, la solidarité et le comportement « responsable » occupent une place importante. La maîtrise de la relation à l'autre (client, fournisseur, équipier...) est au centre des apprentissages. Cette formation nécessite une assiduité absolue, une capacité de travail à domicile, de l'autonomie ainsi qu'une curiosité exacerbée et un vif appétit de culture générale et professionnelle. Les langues étrangères sont également un apport majeur au métier.

DEBOUCHES EMPLOIS

Le titulaire du baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration », peut occuper les postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant. Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement qu'il relève de la restauration collective ou de la restauration commerciale. Avec de l'expérience, ouvrir sa propre entreprise peut devenir une réalité.

STAGE en MILIEU PROFESSIONNEL

Intégration au sein d'équipes de professionnels de la restauration
Pendant 22 semaines de stages en entreprise sur 3 ans
dont plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen.

Poursuite d'ETUDES

- Une Mention Complémentaire Accueil Réception (1 an) pour s'orienter vers les métiers de l'Hôtellerie

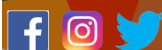
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt

Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 - contact@lerenouveau.org - lerenouveau.org



RENOUVEAU
École Hôtelière



COMMERCIALISATION ET SERVICE DE RESTAURANT

EN 1 AN + 2 ANS

Matières
Français
Histoire / Géographie
LV 1
LV 2
Mathématiques
Gestion hôtelière
Sciences appliquées
Technologie et méthodes de service de restaurant
Pratique professionnelle de commercialisation et Service de restaurant
Education physique et sportive
Chef d'œuvre et Co-intervention
Prévention Santé Environnement
Arts appliqués

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION



Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt
Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 - contact@lerenouveau.org - lerenouveau.org



RENOUVEAU
École Hôtelière