

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

ACCESSIBLE APRÈS

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de seconde générale ou technologique, intégration directe en première (Stage en entreprise conseillé avant l'intégration)
- Après un CAP du même secteur
- Pratique de deux langues vivantes

QUALITÉS REQUISES

- Sens de la communication et du relationnel
- Sens de l'organisation
- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Tenue correcte et sourire exigés
- Être attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles
- Maîtrise de deux langues étrangères

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mentions complémentaires Employé Barman, Sommelier, Accueil Réception, Organisateur de Réceptions
- Au CFA SB FORMATION Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration en contrat de professionnalisation (Excellent niveau requis)

Tronc commun avec le Bac Professionnel Cuisine en classe de seconde

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration option Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de service. Il est capable de s'adapter en Français et en langues étrangères, a **des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs** et formes de restauration. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger.

Le bac pro forme des professionnels qui **coordonnent l'activité de l'équipe 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. Tenue correcte et sourire exigés !

PROGRAMME

Durée totale de la formation : 3 ans après la classe de 3ème

Enseignement professionnel : 60%

Enseignement général : 40%

LES + DE ST-BÉ

- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issu du métier.
- Un hôtel pédagogique
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées découvertes des métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée
- Parcours adaptés et progressifs, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Certification Cambridge
- Entraînements écrits aux examens
- ERASMUS + : Possibilité de mobilité en Europe
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Formation aux extras par l'Ecole des Extras
- Possibilité de passer son BAFA

HORAIRES

Enseignements	Horaires selon les classes		
	Seconde	Première	Terminale
Enseignements Généraux			
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105 h	84 h	78 h
LV1 anglais	60 h	56 h	52 h
Sciences appliquées	45 h	42 h	39 h
Mathématiques	45 h	56 h	39 h
EPS	75 h	70 h	65 h
Arts appliqués et culture artistique	30 h	28 h	26 h
Enseignements Professionnels et pratique			
Enseignements professionnels Pratique et Théorique	330 h	266 h	260 h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	30 h	28 h	13 h
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention	30 h	14 h	13 h
Mercatique et gestion appliquée	30 h	28 h	26 h
Prévention Santé Environnement	30 h	28 h	26 h
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56 h	52 h

PÉRIODES DE STAGES

Formation en milieu professionnel

5 semaines en
classe de
seconde

10 semaines en
classe de
première

7 semaines en
classe de
terminale

Plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen. Apprentissage possible en classe de terminale (Mixité de parcours et de publics)



Erasmus+ Stage possible à l'étranger

TÉMOIGNAGE



« J'ai choisi de faire mes études à l'école hôtelière Saint-Bénigne car c'est un lycée très chaleureux, où j'ai pu faire ma formation dans l'Hôtellerie Restauration. Les élèves s'y intègrent bien, je me suis épanouie. Le lycée n'est pas très loin du centre-ville. J'ai également réussi mes années comme je le souhaitais, grâce au soutien de mes professeurs. J'ai choisi de continuer dans la restauration, en allant en BTS, car c'est un métier où la relation serveurs clients est présente, où la rigueur est attendue. Si vous voulez faire vos études dans la Restauration, intégrer l'Ecole Hôtelière du Lycée Saint-Bénigne. »



Emilie CLERC Titulaire du BAC PROFESSIONNEL CSR 2018

