ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Communication, démarche commerciale et relation clientèle

Gestion des réservations individuelles et de groupe (accueil téléphonique, internet …), accueil et prise en charge du client

Communication interne (à l'équipe) et externe (fournisseurs, tiers, clients)

Valorisation des produits et des espaces de vente

Prise de commande, facturation et encaissement

Mise en œuvre des techniques de vente et de vente additionnelle

Organisation et services en restauration

Organisation des prestations, mises en place : carte, menu, banquets, cocktails, …

Service des mets et des boissons et participation à l'élaboration des accords mets boissons

Gestion des denrées alimentaires non utilisées

Animation et gestion d'équipe en restauration

Gestion du planning horaire, planification du travail (personnel et équipe), identification des besoins en personnel et calcul du coût de la main d'œuvre

Animation d'équipe, mise en œuvre des outils de stimulation et de motivation, évaluation du travail de son équipe

Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé, sensibilisation à l'atteinte des objectifs, propositions à sa hiérarchie d'actions correctives

Participation à l'évaluation et à la formation des personnels et participation au recrutement

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Participation à l'élaboration d'un cahier des charges

Détermination des besoins en matériels, produits et denrées

Prévision et planification des commandes et des livraisons

Réception des livraisons

Démarche qualité en restauration

Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Prise en compte de l'environnement et du développement durable

Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français, histoire-géographie, éducation civique
- Economie-gestion,
- Prévention-santé-environnement
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante, arts appliqués-cultures artistiques
- Education physique et sportive

MÉTIERS

- Chef de rang,
- Maître d'hôtel,
- Assistant de direction
- Employé/e de restaurant
- Garçon de café

VISITE VIRTUELLE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Lycée Pierre Gilles de Gennes

Baccalauréat Professionnel

CSR

Commercialisation en service et restauration

Lycée Pierre-Gilles de Gennes
Site professionnel
Rue du colonel Rabier
BP 144
58206 COSNE SUR LOIRE Cedex
03 86 28 08 01

Votre interlocuteur: Directeur délégué
Vincent.boisset@ac-dijon.fr
ce.0580014a@ac-dijon.fr

https://lyc-pgdegennes-cosne-cours-sur-loire.eclat-bfc.fr/

PRÉSENTATION

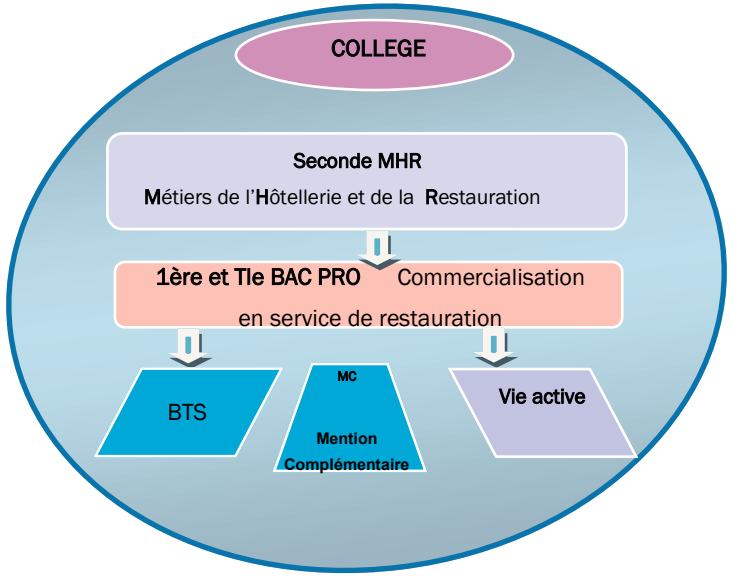
Le titulaire du baccalauréat professionnel ***CSR commercialisation et services en restauration*** est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management , et ce dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets…), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il est capable de s'adapter au client, de préparer un argumentaire de vente.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

FILIÈRE



CONTEXTE PROFESSIONNEL

En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc)
- Les entreprises de restauration liées aux secteurs du tourisme et d'affaire (centre ville, stations balnéaires, montagne, lieux touristiques...).
- Restaurants gastronomiques étoilés, restaurants traditionnels, restaurant à thème, brasserie.

ORGANISATION DE LA FORMATION

2 possibilités pour obtenir le diplôme

Sous statut scolaire
- Durée de la formation : 3 ans

Période de Formation en Milieu Professionnel

- 2nd. : 4 semaines
- 1ère : 10 semaines
- Tale : 8 semaines

Sous statut apprenti dès la classe de 1ère
- 26 semaines par an en entreprise
- 20 semaines par an en centre de formation
- 35 H/semaine

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- 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