



DÉVELOPPEUR DE TALENTS

La durée de la formation est de 3 ans. Une période de formation en milieu professionnel de 22 semaines réparties sur les 3 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

CONDITION D'ACCÈS

Après la classe de 3^{ème}

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire en 1 an « Organisateur de réceptions »
- Mention complémentaire en 1 an « sommellerie »
- BTS Hôtellerie Restauration en 2 ans option A « mercatique et gestion hôtelière » ou option B « art culinaire, art de la table et du service »

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant
- Adjoint au gérant

Vous avez la possibilité de réaliser un stage découverte en immersion dans la classe
(sur rendez-vous)

- **Vendre des prestations**, en valorisant les produits et en proposant des accords « mets-boissons » ou « boissons-mets », prendre les commandes
- **Réaliser une mise en place** : entretenir les locaux et le matériel, réaliser et contrôler les différentes mises en place
- **Recenser les besoins en approvisionnements** (petit matériel, consommables, documents, ...)
- **Prendre en charge la clientèle** : accueillir, recueillir les besoins et les attentes des clients, présenter les supports de vente, servir les mets et les boissons, prendre congé du client
- **Travailler en équipe** : adopter une attitude et un comportement professionnels, appliquer les plannings de service
- **Rendre compte de son travail** : produire une synthèse écrite et savoir la présenter oralement
- **Appliquer les démarches de qualité** : respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- **Appliquer les principes de nutrition et de diététique**
- **Maintenir une qualité globale des prestations** : contrôler la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

HORAIRE HEBDOMADAIRE

| Générales | 2nde | 1ère | Terminal |
|----------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Français – Histoire - Géographie | 04h50 | 04h50 | 04h50 |
| Mathématiques | 02h00 | 03h00 | 03h00 |
| Langue Vivante 1 | 04h00 | 04h00 | 04h00 |
| Langue Vivante 2 | 02h00 | 02h00 | 02h00 |
| Arts Appliqués | 01h00 | 01h00 | 01h00 |
| Education Physique et Sportive | 02h00 | 03h00 | 03h00 |
| Professionnelles | 01h50 | 01h50 | 01h50 |
| Prévention Santé Environnement | 01h50 | 01h50 | 01h50 |
| Economie - Gestion | 01h50 | 02h00 | 01h00 |
| Sciences Appliquées | 01h50 | 01h50 | 01h50 |
| Enseignements de spécialité | 14h00 | 13h00 | 13h00 |
| Horaire Hebdomadaire | 35 h 50 | 37 h 00 | 36 h 00 |