

# Baccalauréat Professionnel CSR

## (Commercialisation et Service en Restauration)

Possible en alternance à partir de la Seconde

### Métiers/missions

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration
- Gestion d'exploitation en restauration

### Aptitudes professionnelles préconisées

- Prendre en charge une clientèle
- Capacité à entretenir des relations professionnelles
- Savoir valoriser et vendre des prestations
- Gérer la mise en place d'un service, servir des mets et boissons
- Capacité à animer une équipe et optimiser ses performances
- Maîtriser les coûts et analyser les ventes
- Recenser les besoins d'approvisionnement et contrôler les mouvements de stocks
- Appliquer la démarche qualité

### Matières

- Enseignement général (français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques, sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués, LV2)
- Enseignement professionnel : Techniques de cuisine et de service - Prévention-santé-environnement - Conception et organisation de la vente (économie-gestion et techniques commerciales) - Travaux pratiques de cuisine et service

### Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française et étrangère
- Restauration collective • Traiteurs
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (parcs de loisirs, campings, villages de vacances)
- Restaurations embarquées avec ou sans transport de voyageurs (terre, mer, air)

### Conditions d'admission

- Être titulaire d'un niveau classe de Troisième (ou d'un niveau III en hôtellerie/restauration pour entrer en deuxième année)
- Sur consultation du livret scolaire
- Entretien d'évaluation des compétences et de la motivation du candidat.

### 2 parcours possibles :

- Bac Pro sous statut scolaire : 3 ans d'étude et **20 semaines de stage (possibilité à l'étranger)**.
- Bac Pro sous statut d'apprenti dès la Seconde (675h / an).

### Les examens

- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

### L'enseignement

- Une approche pédagogique qui associe :
  - La théorie et la pratique.
  - Les cours et les stages.
- L'enseignement général et l'enseignement professionnel.
- Lieu de formation : Ensemble Baudimont - École Hôtelière (rue des Bouchers-de-Cité à Arras)



### Études supérieures possibles au Pôle Sup' Baudimont

- CS Barman
- CS Organisateur de Réception
- CS Cuisiner Desserts en Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

### Autres études supérieures possibles

- CS Art de la cuisine allégée
- CS Employé traiteur
- Brevet professionnel Cuisine

La passerelle :  
pour passer de la  
Seconde Bac Pro à la  
Première Technologique

