

Bac Pro « Commercialisation et Services en restauration »



Description de la formation

Le Baccalauréat Professionnel « Commercialisation et Services en restauration » se prépare en **3 ans**.

Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 2^{nde} :

Français Histoire-Géographie : 4h30

LV 1 Anglais : 2h

LV2 Espagnol ou Allemand : 2h

Mathématiques : 3h

EPS : 2h

Arts Appliqués : 1h

Gestion : 2h

Prévention Santé Environnement : 3h

Ateliers (TP, Technologie) : 12h

Accompagnement personnalisé : 2h30

Stages :

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel sont obligatoires. Elles sont au nombre de 22 semaines réparties sur les trois années.

Certification intermédiaire :

En fin de 1^{ère}, les élèves passent une certification de niveau V (B.E.P Restauration option commercialisation et services).

Service :

Après un tronc commun en 2^{nde}, les élèves choisissent la valence qu'ils suivront en 1^{ère} et en Terminale (en fonction des places disponibles).

Formation
dispensée
également par
apprentissage
après la 2^{nde}



Et après...

Débouchés professionnels :

Responsabilités en Service de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

Poursuites d'études :

Le titulaire d'un Baccalauréat Professionnel peut postuler à une inscription en BTS.

Compétences attendues

Propreté, respect des normes d'hygiène, bonne résistance physique, capacité à travailler en équipe, sens des responsabilités.

Comment postuler ?

Le Baccalauréat professionnel est ouvert aux élèves sortant de 3^{ème}.

Les demandes d'orientation sont gérées dans votre collège ou votre lycée.

En cas d'affectation, vous recevrez un courrier.

L'inscription s'effectue au Lycée Hôtelier International de Lille (fin juin, début juillet).

