



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

Commercialisation et services en restauration

OBJECTIFS

- Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organiser le service des plats et des boissons.
- Coordonner l'activité d'une équipe.
- Recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Lors de l'année de 2^{de} les TP sont organisés en famille de métiers (Cuisine et Service).
- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Prévention santé environnement.
- Arts appliqués culture artistique.
- Langues vivantes (Anglais, Italien, Espagnol, Allemand).
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Poursuite d'études après un CAP.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'état pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.
Et quelques épreuves ponctuelles en fin d'année.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans (2 520 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

28 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CS Accueil-réception.
- CS Organisateur de réception.
- CS Sommelier.
- BP Sommelier.
- BP Barman.
- BTS management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

Cf Tableau « Réussite examens »

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr