

Inscription au RNCP
37909

Diplôme Niveau 4



Durée de la formation :
3 ans - statut scolaire

Rythme de la formation:
temps plein école
de septembre à juin

-
24 semaines de stage
rémunérées en entreprise :
2 x4 semaines la 1ère année
2 x4 semaines la 2ème année
2x4 semaines la 3ème année



Pré-requis

Après une classe de 3ème
complète

Après un CAP CS HCR

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

- Sens du relationnel et de la communication
- Amabilité, sourire,
- Ecoute et discrétion
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Dynamisme
- Aisance gestuelle et anticipation
- Goût pour les langues étrangères
- Sens de l'esthétique
- Excellente présentation

LYCÉE BAC PRO CSR 3 ANS

Commercialisation et Services en Restauration

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un professionnel de l'accueil, de la relation client et du service à la française.

LE MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro 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 (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 sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre les techniques des différents services en salle pour devenir un professionnel maîtrisant qualité, rapidité d'exécution et naturel.
- Assurer un service dans son intégralité (de l'arrivée au départ du client) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et développement durable.
- Organiser son poste de travail, identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Préparer différents cocktails.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits (mets, vins) en français et en langues étrangères.
- Animer une équipe.

FORMATION

Cette formation s'effectue en 3 ans sous statut scolaire, en temps plein au lycée (2de pro , 1ère pro et Tle pro). Le cursus commence par une classe de 2de professionnalisée au cours de laquelle l'élève va découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration. Il étudiera donc à la fois du service en salle et de la cuisine. En fin de 2nde, il devra choisir sa spécialité pour les deux années suivantes. L'enseignement comprend des matières générales, des matières professionnelles et des travaux pratiques. Le BAC PRO CSR est ponctué de 24 semaines de stage rémunérées afin de familiariser l'élève avec le monde de l'entreprise. Chaque jeune sera accompagné par le bureau des stages du lycée pour son placement en entreprise en fonction de son profil.

Les lieux d'accueil sont des restaurants de cuisine traditionnelle française à Paris et en Ile de France : collectivités, maître-restaurateurs, brasseries, semi-gastronomiques, gastronomiques, restaurants d'hôtels.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Technologie - Sciences appliquées - Mathématiques - Mercatique et Gestion appliquée - Présentation du dossier professionnel - Communication et Commercialisation - Organisation et mise en œuvre d'un service - Chef d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL

Anglais - Espagnol - Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Arts appliqués et éducation artistique - Éducation Physique et Sportive - Prévention Santé Environnement



Le + de Belliard

Un Bureau des Stages dédié à l'accompagnement et au placement des élèves en entreprise en fonction du profil de chaque jeune.



Évaluation :

Matières générales : OUI
Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au lycée et en entreprise
- CCF : épreuves écrites, pratiques et orales
- Ponctuel : 3 épreuves ponctuelles au mois de juin : français, histoire/géographie et PSE.
- Oral en fin d'année scolaire : présentation du dossier professionnel



Inscriptions :

- **Procédure AFFELNET obligatoire**
- Entretiens PASS-PRO valorisés pour l'affectation
- Possibilité de mini-stages pour découvrir l'établissement

EXAMEN FINAL

L'élève est évalué en CCF tout au long des trois années de formation à l'exception de trois épreuves ponctuelles au mois de juin : français/histoire-géographie et PSE. Un dossier professionnel composé de fiches descriptives d'activités exercées en entreprise doit être élaborée au cours des trois années de formation. Ce dossier fait l'objet d'une soutenance comptant pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble du domaine professionnel et général
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire
- la non-présentation du dossier professionnel est éliminatoire

NATURE DES EPREUVES

E1 - Epreuve scientifique et technique :	COEFF 5	
Technologie	2	CCF écrit
Sciences Appliquées	2	CCF écrit
Mathématiques	1	CCF écrit
E2 - Gestion et dossier professionnel :	COEFF 5	
Mercatique et Gestion appliquée	2	CCF écrit
Soutenance du dossier professionnel	3	CCF oral
E3 - Epreuve professionnelle :	COEFF 9	
Communication et commercialisation	4	CCF écrit et pratique
Organisation et Mise en oeuvre d'un service	4	CCF écrit et pratique
Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel, écrit
E4 - Langue vivante :	COEFF 3	
E5 - Français-HG-Ens moral et civique :	COEFF 5	
Français	2,5	Ponctuel, écrit
HG- Ens moral et civique	2,5	Ponctuel, écrit
E6 - Arts appliqués et éducation artistique	COEFF 1	CCF pratique
E7 - Education physique et sportive	COEFF 1	CCF pratique
Epreuve facultative de langue	Points >10	Oral (20 min)

DÉBOUCHÉS

- En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de rang dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. 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).
- Poursuite d'étude possible en BTS Management en Hôtellerie-Restauration (2 ans), en Brevet Professionnel Arts du Service (2 ans) ou en Certificat de Spécialisation Métiers du Bar (9 mois) au Campus Belliard.