Jean Chaptal
LYCÉE PROFESSIONNEL - AMBOISE

ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS
Liberté
Égalité
Fraternité

Région Centre-Val de Loire

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Quel objectif ?

Être un professionnel qualifié et opérationnel capable de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective

Quelles entreprises ?

- Secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- Seconde commune : Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration
- 50% enseignement général (dont LV2 = espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 22 semaines : 6 semaines en seconde , 8 en première, 8 en terminale

Quelles activités professionnelles ?

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

Quelle poursuite d'études après le Bac ?

- BP sommelier
- MC accueil réception
- BTS hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtellière
- BTS hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Savoir être et savoir-vivre (tenue professionnelle)
- Savoir communiquer, écouter et échanger en français et dans une langue étrangère
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Être autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être

rue du Clos des Gardes
37400 Amboise
tél.: 02 47 23 46 20
http://lpchaptal.fr/