

# Bac Professionnel Commercialisation et Service de Restaurant

Formation en 3 ans après la 3<sup>ème</sup>.

## Horaires de la Formation/ semaine :

- Seconde :  
20h (matières générales)  
et 15h (matières  
professionnelles)
- 1<sup>ère</sup> :  
16h (matières générales)  
et 15.5h (matières  
professionnelles)
- Terminale:  
12.5h (matières générales)  
et 16h (matières  
professionnelles)

## Formation en entreprise :

- 22 semaines  
sur les 3 ans

## Examen :

- Epreuves en CCF sur les  
3 ans
- Epreuves ponctuelles  
en Français et Hist-Géo

## Coordonnées :

Lycée Antonin Carême  
1 Place Gustave Courbet  
Savigny le Temple  
77176

Tel : 01.64.41.92.93

**Internat ouvert depuis  
la rentrée 2013/2014**

## Site officiel :

[www.lyceeantonincareme.fr](http://www.lyceeantonincareme.fr)



## Missions en entreprise

### Communication et démarche commerciale

- Préparation des supports de  
vente des cartes et des menus
- Technique de vente

### Relation clientèle :

- Assurer le service des mets et des  
boissons
- Concevoir, organiser et participer  
à l'événementiel, buffet, fête.

### Organisation et animation d'une équipe :

- Accueil
- Organisation du service
- Participation au service du  
restaurant

### Gestion de l'entreprise :

- Opération de caisse.
- Gestion des stocks

### Démarche qualité :

- Encaissement
- Prise de congé du client
- Enquête qualité

## Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève :  
Du projet professionnel et du niveau technique.

Secteurs de la restauration commerciale ou collective, centres  
commerciaux, zones touristiques, France et étranger.

## Poursuites d'études

Vie active ou intégration d'une première BTS Management en hôtellerie-  
restauration Option A : Management des unités de restauration ou  
mention complémentaire Sommellerie ou Barman.

## Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation,  
le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Chef de rang
- Maitre d'hôtel
- Barman
- Sommelier
- Directeur de restaurant
- Chef d'une petite ou moyenne entreprise