

BAC PRO C.S.R. COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

En 3 ans après la 3^{ème}



58 rue Delpérier BP 45813 37058 TOURS Cedex 1
: <http://www.ndlr.fr> ☎ 02 47 36 32 00 ✉ ndlr@ndlr.fr

DÉFINITION

- Le titulaire d'un baccalauréat professionnel CSR est un professionnel qualifié. Il est opérationnel dans les activités de : Commercialisation, Service en restauration, Relation Clients.
- De plus ses fonctions l'amène à recenser les besoins en approvisionnement, planification des commandes, livraisons, contrôle des stocks...
- Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

EMPLOIS CONCERNÉS

Ce diplôme prépare :

- Chef de rang,
- Maître d'hôtel,
- Adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement,
- Barman, employé de restaurant,
- Gérant de restauration collective ou gastronomique...

TYPES D'ENTREPRISES CONCERNÉES

Ce sont des entreprises, dans les secteurs :

- Restaurant collectif,
- Restaurant gastronomique ou traditionnel,
- Tourisme, culture,
- Réception, accueil, métier de la sommellerie...

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Enseignement général :

Français, Histoire - Géographie, Mathématiques, LV1 Anglais, LV2 Espagnol, Education Physique et Sportive, Sciences physiques

Enseignement matières professionnelles :

- Service et commercialisation
- Polyvalence Organisation
- Production culinaire
- Technologie appliquée
- Sciences appliquées

Accompagnement personnalisé

Stages : 23 semaines en entreprise sur 3 ans

Diplômes intermédiaires : CAP ou BEP Restauration

COMPETENCES À ACQUÉRIR

Savoir faire :

- Accueillir, informer, conseiller le client
- Esprit d'initiative
- Sens des relations clientèle

Qualités à développer :

- Bonne présentation, bonne élocution
- Sens du contact, polyvalent et adaptable
- Grande rigueur dans son travail et ses conseils
- Etre organisé et disponible

POURSUITE D'ETUDES

- BP Arts du service et commercialisation en Restauration, BP Barman, BP Sommelier
- Mention complémentaire Accueil réception, Organisateur de réceptions.
- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.