

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, communication commerciale ...

EMPLOIS CONCERNÉS

Ce diplôme prépare aux emplois de :

- Serveur
- Chef de rang
- Barman,
- Sommelier
- Après quelques années d'expérience, maitre d'hôtel, directeur de restaurant

TYPES D'ENTREPRISES CONCERNÉES

Ce sont des entreprises, dans les secteurs :

- Restaurant gastronomique ou traditionnel,
- Bar, brasserie, restaurant à thème
- En France ou à l'étranger
- Hôtellerie de plein air, compagnie aérienne, paquebot de croisière

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
- Gestion et économie appliqués au secteur de la restauration
- Sciences appliquées

Accompagnement personnalisé

Stages : 23 semaines minimum sur 3 ans, en entreprise en France ou à l'étranger

Diplômes intermédiaires : BEP Restauration

COMPÉTENCES 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire barman
- Mention complémentaire sommellerie
- BTS management en hôtellerie-restauration