

## QUALITÉS REQUISES



Être motivé pour le métier et aimer le travail soigné



Avoir une bonne présentation et respecter les horaires



Être sensible à l'hygiène et la propreté



Avoir le sens des responsabilités



Avoir des aptitudes relationnelles et Aimer le travail en équipe

## EXEMPLES DE MÉTIERS A DÉCOUVRIR

### CHEF DE RANG

*Responsable d'un rang, c'est-à-dire d'un groupe de tables, le chef de rang doit veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble de ces tables.*

*Sous l'autorité du maître d'hôtel et après la prise de commande faite par ce dernier, le chef de rang fait le service à table et débarrasse aidé par des commis.*



### MAÎTRE D'HOTEL

*Le maître d'hôtel accueille les clients à leur arrivée, les installe à la table, et leur remet le menu et la carte des vins. .*

*Objectifs : Conseiller sur le choix des plats et les suggestions du jour et savoir en parler en détails. Prendre la commande avant de laisser la place au chef de rang et au sommelier*



### DIRECTEUR DE RESTAURANT

*Le directeur de restaurant dirige, coordonne et supervise toutes les activités du restaurant. Il est responsable de la gestion financière et du choix des tarifs appliqués. Il est chargé du recrutement et de l'organisation du travail du personnel.*



## Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration Bac Pro Commercialisation et service en restauration



### LYCEE PROFESSIONNEL JEAN JOORIS

#### DIVES SUR MER

#### Nouveauté

La famille de métiers de l'hôtellerie-restauration est mise en place en classe de seconde, dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle.

La famille des métiers vise : à :

- Donner le temps aux élèves de construire leur projet d'orientation en leur permettant de choisir une famille de métiers en seconde puis une spécialité de Baccalauréat en classe de première et de terminale.
- Acquérir une culture commune et partagée à l'échelle d'un ensemble de métiers ou d'un secteur professionnel
- Comprendre les synergies et interconnexions entre des métiers intervenant dans un même environnement professionnel et inscrits dans des processus communs.
- Former les élèves à des compétences professionnelles communes aux métiers d'une même famille.

# **BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant (réservations, accueil des clients, présentation des menus, conseil, etc.). Le Bac Pro prépare à l'accueil et au service de la clientèle dans tous les types de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel, brasserie, cafétéria, etc.



## **LES DÉBOUCHÉS LES POURSUITES D'ÉTUDES**

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration pourra exercer des emplois dans les restaurants traditionnels, les brasseries ou en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...). L'acquisition de deux langues étrangères (Anglais et Espagnol) au cours de sa formation lui permet de partir travailler à l'étranger

De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, il existe plusieurs possibilités :

- ▶ BTS Management en Hôtellerie-restauration
- ▶ MC Barman et MC Sommelier Caviste
- ▶ Licence pro

## **LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS**

Basés sur des mises en situations proches de la réalité des métiers

(Au Restaurant d'application du lycée)



Gestion  
des relations avec la  
clientèle de la  
réservation à la  
facturation



Organisation des  
espaces et techniques  
de présentation des  
tables



Organisation des  
équipes et du service  
en restauration



Techniques de service  
des mets et des  
boissons

## **L'ORGANISATION DE LA FORMATION**

Le Baccalauréat Professionnel (BAC PRO) sur les 3 ans comprend des Enseignements Généraux, Technologiques et Professionnels au **lycée Jean JOORIS**, et 22 semaines de formation en entreprise.



### **La formation au Lycée Jean Jooris**

Dans la spécialité Commercialisation et Services en Restauration, on retrouve les enseignements suivants :

- Français - Histoire - géographie - éducation civique
- Mathématiques
- Anglais et Espagnol
- Education artistique, arts appliqués
- Education physique et sportive
- Economie Gestion, Prévention-Santé-Environnement
- Organisation et production culinaire
- Production d'un chef d'œuvre
- Cours en co-intervention et élaboration de projets

A la fin de sa deuxième année de formation (1<sup>ère</sup> BAC PRO) l'élève pourra obtenir une attestation de réussite de fin de première bac pro.

### **La formation en entreprise**

Durant 22 semaines sur les trois ans du BAC PRO la formation se déroule en entreprises par périodes de 3 à 5 semaines. La première P.F.M.P. en seconde se déroule dans les deux valences ( salle et cuisine). L'évaluation de ces périodes de formation en entreprise est prise en compte pour l'obtention du BAC PRO.