



LP Commercial et Hôtelier  
Auguste ESCOFFIER

# Baccalauréat Professionnel

CSR

3  
ans

## Commercialisation et Services en Restauration

### La Formation

Une formation diplômante préparant à l'insertion professionnelle dans les entreprises du secteur de la restauration. Il peut aussi donner accès à certaines études supérieures.

#### LES OBJECTIFS :

Le bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration s'appuie sur un métier et comprend des formations en entreprise. Il donne une qualification (niveau IV) plus élevée et dans la même spécialité que le BEP ou le CAP. Il forme des ouvriers, agents techniques et employés hautement qualifiés, aux compétences élargies, ayant acquis des méthodes de travail modernes, une culture technique suffisante. Le titulaire est capable à terme, en français et en langues étrangères, d'assurer des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et les formes de restauration.



#### Qualités requises

- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute.
- Etre très assidu,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie.
- Avoir l'esprit d'initiative et d'organisation.
- Etre courtois et disponible.



### Contenu & savoir faire

#### Enseignement Professionnel (16 h)

- Gestion,
- Prévention - Santé - Environnement
- TP Restaurant,
- TA Restaurant,
- Technologie

#### Enseignement Général (16 h)

- Mathématiques
- Français – Histoire-Géographie
- Langues vivantes (anglais et japonais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

L'examen se déroule par combinaison du contrôle en cours de formation (C.C.F) et d'une épreuve ponctuelle terminale.

### PFMP :

(Période de Formation en Milieu Professionnel)

22 semaines de formation en entreprise effectuées soit dans la même entreprise, soit dans des entreprises différentes (les entreprises d'accueil sont les restaurants et hôtels de Nouméa) sur les trois années de formation.

Ces périodes sont **OBLIGATOIRES**.

### Perspectives d'avenir

#### Insertion professionnelle

Le bachelier peut trouver un poste de :

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint ou directeur de restaurant

Les élèves s'intégreront rapidement et facilement dans le monde du travail et pourront, par la formation continue, acquérir une meilleure qualification et obtenir des évolutions de poste.

#### Possibilité de poursuite d'études vers :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) :
  - Option A : Management d'unité de restauration
  - Option B : Management d'unité de production culinaire
- Mention Complémentaire : Employé Barman.
- BTS Tourisme

### TENUE PARTICULIERE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.