

« Où que tu ailles
vas-y avec ton cœur »

Bac Pro

Commercialisation et Services en Restauration

3 ans

Le titulaire du Bac Pro CSR est un professionnel qualifié qui est apte à remplir immédiatement la fonction de chef de rang. Il assure l'accueil et le service pour la satisfaction de la clientèle.

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou
BP 32 - 98890 Païta
Nouvelle-Calédonie
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14
accueil.lp.jean23@ddec.nc
<https://jean23.ddec.nc/>





QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?

- Réaliser la mise en place de la salle de restaurant
- Prendre en charge la clientèle, être à son écoute
- Préparer un argumentaire de vente
- Rédiger les commandes et veiller à leur exécution
- Organiser et assurer le service des plats et des boissons
- Etablir et présenter les additions, effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Coordonner l'activité d'une équipe
- Communiquer avec les différentes équipes, avant, pendant et après le service
- Gérer les approvisionnements, réceptionner – contrôler les produits et les stocker
- Analyser les ventes et maîtriser les coûts

QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?

- Sens du contact et du commerce, courtoisie
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Goût du travail soigné
- Dynamisme et rapidité
- Bonne présentation et hygiène corporelle parfaites
- Adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique

QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?

- 5 semaines la 1^{ère} année
- 10 semaines la 2^{ème} année
- 7 semaines la 3^{ème} année

QUEL EST LE DIPLÔME INTERMÉDIAIRE PRÉPARÉ ?

- BEP Restauration Option Commercialisation et Services en Restauration

QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?

- Mention Complémentaire Employé Barman (MC Bar)
- FCIL Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire

QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?

- Chef de rang
- Maître d'Hôtel
- Barman / Barmaid

DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?

- Grands groupes hôteliers sur le Territoire ou à l'étranger
- Tous types de restaurants : gastronomiques, traditionnels, familiaux...
- Bar / Brasserie
- Ta propre entreprise (gîte, snack...)

QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?

- Mise en pratique au sein de notre restaurant d'application « Quai 23».
- Réalisation de soirées à thème au restaurant d'application.
- Participation à des concours culinaires tel que le concours « Jeune Talent Escoffier ». Les gagnants représentent la Nouvelle-Calédonie lors de la finale Asie-Pacifique et bénéficient d'opportunités à l'international.
- Le port d'une tenue professionnelle en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche.



Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :
<https://jean23.ddec.nc/>