



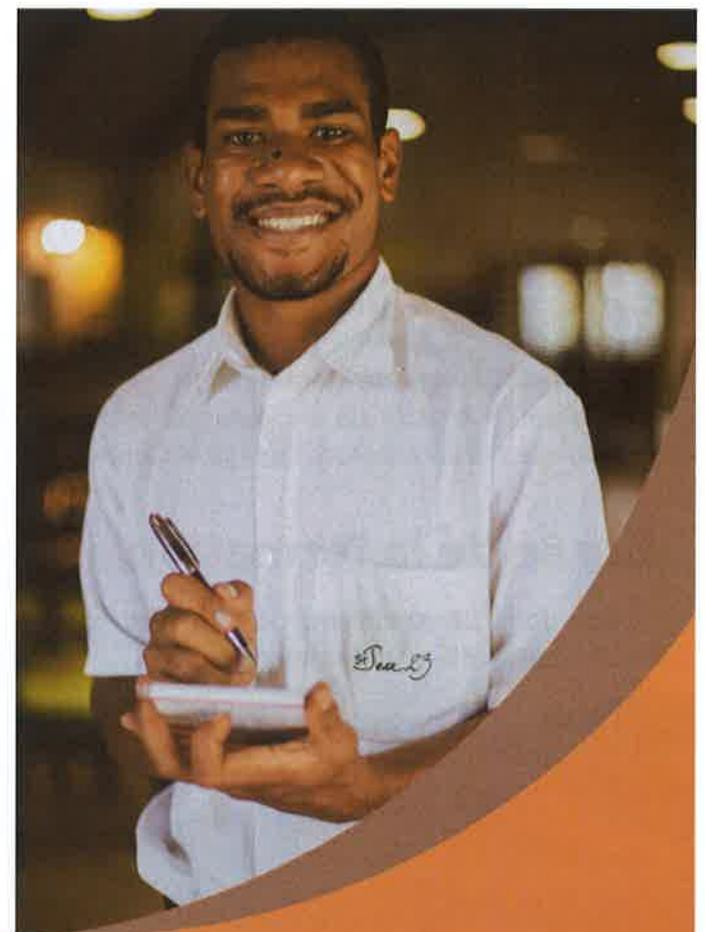
Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



Description du métier

Le/la titulaire du BAC PRO CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les **activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.**

Il/elle réalise la **mise en place de la salle, organise le service** des plats et des boissons. Il/elle est **capable de coordonner l'activité d'une équipe.**

Il/elle **sait s'adapter au client**, préparer un argumentaire de vente, rédiger des commandes et veiller à leur exécution.

Il/elle **adopte une démarche qualité** en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ sec.lp.jean23@ddec.nc

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou
BP 32 - 98890 Païta

📘 Lycée Professionnel et Hôtelier
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

BAC PRO
Commercialisation
et Services en
Restauration

St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"

Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers pour une entrée en **2nde BAC PRO Métiers de l'Hôtellerie-Restauration**.

Spécialisation à partir de la classe de 1ère en fonction des résultats entre Service et Cuisine.

Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Contenus de la formation

- Gérer les réservations
- Réaliser la mise en place de la salle
- Accueillir la clientèle, être à son écoute
- Communiquer en situation de service
- Rédiger les commandes et veiller à leur exécution
- Organiser et assurer le service des plats et des boissons
- Établir et présenter les additions, effectuer les opérations d'encaissement
- Coordonner l'activité d'une équipe
- Gérer les approvisionnements, réceptionner les produits et les stocker
- Participer à la maîtrise des coûts

Aptitudes à développer durant la 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 parfaite
- Adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique



Exemples de métiers

- Employé de restaurant
- Chef de rang
- Barman / Barmaid
- Maître d'hôtel
- Gérant de restauration collective



Exemples d'entreprises

- Tous types de restaurant
- Bistrot / Brasserie
- Bar
- Grand groupe hôtelier



Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

Les élèves de BAC PRO CSR au LPH St Jean 23 mettent en pratique leur savoir faire dans notre **restaurant d'application "Quai 23"**.

