

Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration

<p>Objectifs de la formation et Emplois visés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de service en restauration. • Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. • Il pourra, au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, prétendre à des postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale comme pour celui de la restauration collective.
<p>Recrutement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A l'issue de la classe de troisième : <ul style="list-style-type: none"> ○ Inscription par l'établissement d'origine sur le serveur académique AFFELNET.
<p>Contenu de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement professionnel (sous forme de séquences de travaux pratiques et de technologie appliquée) est complété par des cours de technologie professionnelle et des enseignements de gestion de l'entreprise. • Il est complété par un enseignement général (français, anglais, 2^{nde} langue vivante obligatoire, mathématiques, histoire-géographie, éducation artistique, EPS, éducation civique, juridique et sociale). • Le lycée hôtelier de DINARD propose la formation Baccalauréat Professionnel en « section européenne » en langue anglaise.
<p>Formations en milieu professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La durée des Périodes de Formation en Milieu Professionnel est de 22 semaines réparties en : <ul style="list-style-type: none"> ○ 4 semaines, en cours de 1^{ère} année, dans des structures de restauration traditionnelle ○ 2 fois 4 semaines, en cours de 2^{nde} année, en restauration collective et/ou commerciale ○ 6 semaines, en cours de 3^{ème} année, en restauration traditionnelle en France ou à l'étranger ○ 4 semaines avant les épreuves de fin d'année en restauration gastronomique
<p>Poursuites d'Etudes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mentions Complémentaires pour une spécialisation en un an : <ul style="list-style-type: none"> ○ Employé Barman ○ Sommellerie ○ Organisateur de réception • BTS Hôtellerie-Restauration pour les meilleurs élèves (Baccalauréat avec mention, dans la limite des places disponibles)