

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

EN INITIAL
3 ANS

MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel est un employé qualifié dans les emplois de commis de cuisine ou commis de restaurant, dans l'hôtellerie et la restauration à vocation commerciale (gastronomique, traditionnelle, à thème...) et dans la restauration sociale (entreprises, loisirs, services...).

STAGES

Les PFMP (Période de Formation en milieu professionnel) permettent aux élèves de découvrir l'entreprise, son fonctionnement, ses exigences et d'améliorer leurs compétences techniques dans un secteur déterminé (cuisine ou service en restaurant). Au cours de la formation il y a 22 semaines de stage obligatoire.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Vers un Brevet de Technicien Supérieur, proposé au lycée St Pierre si mention bien ou très bien obtenue au baccalauréat professionnel.
- Vers une mention complémentaire (traiteur, sommelier...)
- Autre voie possible en cours de formation à l'issue d'une 2nde Bac Pro vers un Bac STHR.

INSCRIPTION

@ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

 **île de France**

Saint-Pierre
Institut

 **Erasmus+**

**LYCÉE DES MÉTIERS
SAINT-PIERRE**

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
01 60 47 99 85 - SECRETARIAT-LMH@SAINT-PIERRE91.ORG
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG

académie
Versailles 
LYCÉE DES MÉTIERS


REGION EUROPEENNE
ESPAGNE

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

EN INITIAL
3 ANS

DURÉE DE LA FORMATION : 3 ANS

1^{ère} année :

1^{er} semestre polyvalent dès le 2^{ème} semestre, l'élève choisit soit le bac professionnel cuisine soit le bac professionnel Commercialisation et Services en Restaurant.

2^{ème} année :

Préparation au diplôme intermédiaire du BEP Cuisine ou BEP Commercialisation et Services en Restaurant.

3^{ème} année :

Suite préparation Bac Professionnel.

LA FORMATION

En Baccalauréat professionnel, l'enseignement technologique et professionnel occupe une place prépondérante.

Cette formation donne les bases indispensables pour une bonne insertion professionnelle et permet à chacun selon ses capacités d'évoluer au sein de l'entreprise.

Elle peut parfois permettre de poursuivre un niveau de qualification plus élevé si les capacités de l'élève le permettent.

MATIÈRES

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués
- Dossier professionnel
- Mercatique

Enseignement général

- Français
- Histoire - Géographie
- Mathématiques
- Prévention Santé Environnement
- Anglais
- LV2 facultative: Espagnol (CFA) / autre (CNED...)
- Éducation Physique et Sportive



INSCRIPTION

@ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-PIERRE
HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG