



BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

Diplôme de Niveau 4
Formation en 2 ans ou 3 ans

Prérequis

Entrée en classe de 2nde (Bac Pro en 3 ans) :
après avoir terminé son année de 3^e. Les élèves doivent être vifs, en bonne condition physique, souriants et désireux de se consacrer pleinement à un métier tourné vers la connaissance des produits, la communication et les nouvelles technologies.

Entrée en classe de 1^{ère} (Bac Pro en 2 ans) : être titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration ou avoir effectué une 2nde générale, technologique ou professionnelle.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR) est qualifié pour :

- Réaliser la mise en place de la salle (cartes, menus, banquets...);
 - Organiser le service des plats et des boissons;
 - Coordonner l'activité d'une équipe;
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits;
- Préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Modalités pédagogiques

Basée sur des cours d'enseignement professionnel et d'enseignement général, la formation est en phase avec les exigences du monde professionnel.

22 semaines de stages en entreprise réparties sur 3 ans.

- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :
formateur référent, éducateur référent.
 - Classe à effectif médian de 6.

Contenu de la formation :

- **Enseignement général :** français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement, LV2 espagnol.
- **Enseignement professionnel :** chef d'œuvre, technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

Tarifs

Frais de scolarité : selon le quotient familial

	Quotient familial Groupe scolaire Sainte-Thérèse	Externat	Demi-pension	Internat Éducatif et Scolaire
Q1	de 0 à 2 600 €	70 €	100 €	305 €
Q2	de 2 601 € à 5 700 €	95 €	145 €	390 €
Q3	de 5 701 € à 8 500 €	120 €	185 €	470 €
Q4	de 8 501 € à 11 500 €	155 €	230 €	555 €
Q5	de 11 501 € à 19 000 €	170 €	260 €	625 €
Q6	supérieur à 19 000 €	185 €	285 €	695 €

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 255,71 € • Malette professionnelle : 60 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation :
fixées par le calendrier de l'école.
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation
fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

Débouchés professionnels

En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être les suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur du restaurant...

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Poursuite d'études

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR) conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (Formation possible à l'EHST)
- Mention Complémentaire (MC) Employé Barman (Formation possible à l'EHST)
- Mention Complémentaire (MC) Sommellerie.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>