



BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

Diplôme de Niveau 4
Formation en 2 ans ou 3 ans
RNCP 37909

Prérequis

Entrée en classe de 2^{nde} (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 2^{nde} 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.

20 à 26 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, tarif en vigueur année scolaire 2024-2025 (10 mensualités)

	Quotient familial Groupe scolaire Sainte-Thérèse	Externat	Demi-pension	Internat Éducatif et Scolaire
Q1	de 0 à 2 600 €	80 €	115 €	335 €
Q2	de 2 601 € à 5 700 €	100 €	160 €	430 €
Q3	de 5 701 € à 8 500 €	130 €	205 €	520 €
Q4	de 8 501 € à 11 500 €	170 €	255 €	615 €
Q5	de 11 501 € à 19 000 €	185 €	290 €	690 €
Q6	supérieur à 19 000 €	200 €	315 €	765 €

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 255,71 € et mallette 180 €.
- 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 - Poursuite d'études à l'EHST
- CS Métiers du bar - Poursuite d'études à l'EHST
- CS Sommelier.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

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