

**Le baccalauréat professionnel spécialité COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURANT** est un diplôme de niveau IV qui forme des professionnels très qualifiés, immédiatement opérationnels dans le domaine de l'organisation et du service en salle, capables de s'adapter à des fonctions d'animation et de management, d'exercer une activité salariée, de fonder une entreprise, de travailler sur le territoire national comme à l'étranger.

Le baccalauréat professionnel COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURANT est ouvert aux élèves sortant de 3ème de collège, les CAP et BEP 2ème année..

La formation, d'une durée de trois ans est à la fois générale et professionnelle.

Dans les disciplines professionnelles, elle permet d'acquérir des techniques en cuisine et services.

La formation générale est primordiale pour envisager une évolution dans la carrière ou une poursuite d'études. Une part importante de l'enseignement est accordée à la gestion de l'entreprise, aux sciences appliquées et aux langues vivantes.

### HORAIRES D'ENSEIGNEMENT HEBDOMADAIRE (à titre indicatif)

#### Disciplines

Domaine Professionnel	16H30
Enseignement professionnel	12h
Economie Gestion	2h
Prévention - Santé- Environnement	1h
Sciences appliquées	1,5h
Domaine Général	14H
Français	2,5h
Mathématiques	2h
Histoire Géographie Education civique	2h
Langue vivante 1(anglais)	2,5h
Langue vivante 2	2h
EPS	2h
Arts Appliqués	1h

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle.
- Organisation et services en restauration.
- Animation et gestion d'équipe en restaurant.
- Gestion des approvisionnements en restauration.
- Gestion d'exploitation en restauration.
- Démarche qualité en restauration.

La formation comprend une période en milieu professionnel de 22 semaines en entreprise, en France et à l'étranger, dans des entreprises définies par le lycée. Une certification intermédiaire de niveau V (BEP ou CAP) est prévue au cours de la seconde et en première.

#### Les poursuites d'études,

Le bac professionnel est avant tout un diplôme d'insertion professionnelle. Toutefois, selon les capacités personnelles, il peut être envisagé de poursuivre en BTS hôtellerie restauration.

### Règlement de l'examen

Nature de l'épreuve	Coef	Modalités	Durée
Technologie / Sciences appliquées	5	CCF(écrit)	-
Mathématiques	5	CCF(écrit)	-
Gestion et dossier professionnel	9	CCF (écrit et oral)	-
Epreuve professionnelle (pratique et PSE)	9	CCF (écrit et oral)	-
Français/Histoire géo	5	Ecrit ponctuel	4h30
Langue vivante	2	CCF	-
Education artistique	2	CCF	-
Arts Appliqués	2	CCF	-
EPS	1	CCF	-
Langue vivante 2		en option points au dessus de 10	

CCF: Contrôle en Cours de Formation

PSE : Prévention Santé Environnement