



Lycée Comte de Foix

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les autres formations en Bac Pro :

- AGORA
- Cuisine
- MATP
- MCV
- MELEC




www.lcf-andorre.fr



Lycée Comte de Foix
 Carrer Prada Motxilla, 25
 AD500 Andorre la Vieille

Ensemble, cultivons l'excellence

Contact

-  lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr
-  www.lcf-andorre.fr
-  [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)
-  [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)
-  +376 872 500



Bac Pro CSR

Commercialisation
et Services en Restauration



Accueillir, Conseiller, Servir
Un métier vivant Un avenir assuré

Domaines d'interventions

→ La restauration commerciale

- Accueillir et conseiller la clientèle
- Assurer le service et l'encaissement
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ Le service en salle

- Préparer la salle et le matériel
- Assurer un service professionnel
- Gérer les situations courantes avec la clientèle

→ Le bar et le service des boissons

- Préparer et servir les boissons
- Réaliser des cocktails simples
- Appliquer la réglementation liée au service des boissons

→ L'événementiel et la restauration de réception

- Participer à la mise en place des événements
- Accueillir et servir les invités
- Respecter les consignes et le cahier des charges

Bac Pro CSR

Commercialisation et Services en Restauration

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 12 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans



Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

- BTS management en hôtellerie restauration
- CS accueil et réception
- CS métiers du bar
- CS sommellerie

→ Intégrer la vie active

- Chef/fe de rang
- Barman (barmaid)
- Maître/esse d'hôtel
- Employé/e de restaurant
- Gérant/e de restauration

L'élève est préparé à :

- Accueillir, installer et conseiller la clientèle
- Assurer le service en salle et le service des boissons
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Utiliser les outils professionnels liés au service et à l'encaissement
- Gérer les situations courantes avec la clientèle
- Travailler en équipe et adopter une posture professionnelle

