



www.lycee-professionnel-morlaas.fr

LYCEE HAUTE-VUE - MORLAAS

LA FORMATION EN BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

OPTION : COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURANT

LA FORMATION SE DÉROULE DURANT 3 ANS : SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

- **EN FIN DE SECONDE :**
L'ÉLÈVE CHOISIT SON OPTION
- **LA CLASSE DE SECONDE EST UN TRONC COMMUN
SERVICE ET CUISINE**



LA FORMATION PROFESSIONNELLE COMPORTE PLUSIEURS AXES :

- SÉANCES DE TRAVAUX PRATIQUES AU RESTAURANT DU LYCÉE AVEC UN ACCUEIL DE CLIENTS EXTÉRIEURS.
- SÉANCES DE TRAVAUX PRATIQUES SANS CLIENTS POUR APPROFONDIR DES GESTES TECHNIQUES, LES DIFFÉRENTS PRODUITS, L'ACCUEIL.
- SÉANCES DE TECHNOLOGIE POUR DÉVELOPPER L'APPROCHE THÉORIQUE DES MÉTIERS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION.
- SÉANCES D'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ POUR VENIR EN AIDE AUX ÉLÈVES EN DIFFICULTÉ.



DURANT LES 3 ANS DE FORMATION, L'ÉLÈVE EFFECTUE DES PÉRIODES DE STAGES



- ENTRE 18 ET 22 SEMAINES SUR L'ENSEMBLE DES 3 ANS.
- LES STAGES SONT EFFECTUÉS EN SERVICE ET EN CUISINE EN CLASSE DE SECONDE.
- PUIS SUR LES 2 DERNIÈRES ANNÉES, L'ÉLÈVE POURSUIT SES STAGES EN SERVICE.



LES STAGES SE DÉROULENT DANS DIFFÉRENTES ENTREPRISES

- **RESTAURANT GASTRONOMIQUE,**
- **BRASSERIE,**
- **RESTAURATION RAPIDE,**
- **RESTAURATION COLLECTIVE,**
- **RESTAURATION FAMILIALE,**
- **RESTAURATION À THÈME.**



EN BAC PRO OPTION SERVICE ET COMMERCIALISATION, L'ÉLÈVE APPREND DURANT CES 3 ANNÉES :

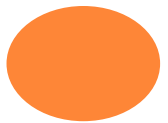
- ORGANISATION, APPLICATION, SÉRIEUX, RIGUEUR,
- MAÎTRISER SON ÉLOCUTION ET SA PRÉSENTATION,
- DÉVELOPPER SON AISANCE RELATIONNELLE,
- ACCUEILLIR, SATISFAIRE LES CLIENTS,
- RESPECTER DES RÈGLES, SE CONCENTRER,
- SAVOIR ARGUMENTER,
- CONSEILLER LES CLIENTS POUR LES ACCORDS METS ET VINS,
- SERVIR DES METS ET BOISSONS,
- RÉALISER DES TECHNIQUES EN SALLE (FLAMBAGES, DÉCOUPAGES),
- RÉALISER DES COCKTAILS,
- DIRIGER UNE ÉQUIPE,



LA FORMATION EN COMMERCIALISATION ET SERVICE OFFRE L'AVANTAGE D'OUVRIR SUR DE NOMBREUSES FORMATIONS POST-BAC

SPÉCIALISATIONS AUX MÉTIERS APRÈS UN BAC PRO CSR

- SERVICE EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE
- SOMMELLERIE (MÉTIERS AUTOUR DU VIN)
- BAR
- SERVICE TRAITEUR
- EVÈNEMENTIEL
- TOURISME
- ACCUEIL
- RÉCEPTION



COMMERCIALISATION ET SERVICE



BARMAN



SOMMELLERIE



SERVICE TRAITEUR



ÉVÈNEMENTIEL



ACCUEIL RECEPTION



L'OPTION SERVICE ET COMMERCIALISATION OFFRE DE RÉELLES PERSPECTIVES DE CARRIÈRE EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER.

- C'EST UNE FORMATION CONDUITE PAR L'ÉDUCATION NATIONALE, PARTICULIÈREMENT RECONNUE À L'ÉTRANGER.
- NOTRE TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN EST ÉLEVÉ.
- LA GRANDE MAJORITÉ DE NOS ÉLÈVES POURSUIVENT UNE BRILLANTE CARRIÈRE PROFESSIONNELLE.
- LE TAUX DE RÉUSSITE DES ÉLÈVES DE SERVICE DE NOTRE LYCÉE AU « CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS » QUI ENCOURAGE L'EXCELLENCE ET LA RIGUEUR EST UN DES MEILLEURS DE FRANCE.

