



*Lycée des métiers du goût, des soins,
et des services à la personne*

1, Avenue des cimes
64160 Morlaàs
Tél : 05.59.33.02.51

<https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/>
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET
SERVICES EN RESTAURATION



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés, dans les métiers de la restauration, capable d'organiser et d'animer une unité de production ou de distribution.

Acquisition des compétences linguistiques professionnelles et culturelles, permettant l'obtention d'une Mention EUROPEENNE

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- ✓ 3ème Générale
- ✓ 3ème Prépa Pro
- ✓ 2° BAC PRO/Générale/technologique (passerelle)

Après un CAP (passerelle)

- ✓ Cuisine
- ✓ Restaurant

Le recrutement se déroule uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- ✓ Poste à responsabilité au sein d'une entreprise de restauration gastronomique traditionnelle ou collective.

LES APTITUDES REQUISES

- ✓ Bonne technique gestuelle.
- ✓ Bonne résistance physique.
- ✓ Bonne présentation et hygiène irréprochable
- ✓ Esprit d'équipe.
- ✓ Créativité.
- ✓ Facultés d'adaptation.
- ✓ Dynamisme.
- ✓ Goût pour la communication
- ✓ Disponibilité (horaires).
- ✓ Sens pratique.

LES « PLUS » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Section européenne en anglais
- ✓ PFMP en Europe dans le cadre d'ERASMUS +
- ✓ Ouverture d'emploi vers l'étranger
- ✓ Participations à divers concours et manifestations extérieures (CGM, Coupe Georges Baptiste, ...)

LES ATELIERS

- ✓ Restaurant d'Application ouvert au public.
- ✓ Nombreuses interventions de professionnels.
- ✓ Partenariats avec le tissu local.
- ✓ Cours externalisés



LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ MC Barman
- ✓ MC Sommellerie
- ✓ MC Accueil-Réception
- ✓ MC Organisateur de réception
- ✓ BTS Management des unités hôtelières Opt.A