

BAC PRO CSR (Commercialisation et Services en Restauration)

22 semaines en entreprise

2^{de} : 6 semaines

1^{ère} : 8 semaines

1^{re} : 8 semaines

3 ans de formation

MON PROFIL

- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation
- Facilité pour les langues
- Grande rigueur de travail
- Aisance en relations humaines

MON FUTUR MÉTIER

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Commis de salle
- Assistant maître d'hôtel

MA FORMATION

- Démarche qualité
- Gestion appliquée
- Deux langues vivantes
- Enseignant général classique
- Commercialisation et services en restauration
- Prévention Santé Environnement

MES POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-Restauration
Option A: Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire
Option C : Management d'unité d'hébergement

AUTRES DIPLÔMES

- MC Barman
- MC Sommellerie
- MC Accueil Réception
- MC Organisateur de réception

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

- **Restaurant d'application**
- **Section européenne**
- **Périodes de formation en entreprise en Europe**
- **Prestations extérieures**
- **Internat**
- **Mention européenne au baccalauréat**

