

Bac professionnel CSR COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Après une 2nde MHR

Voie scolaire ou apprentissage



• QUALITÉS

- Goût pour la communication
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Curiosité
- Bonne condition physique
- Sens de l'organisation
- Dynamisme, volonté et réactivité
- Maîtrise d'une langue étrangère

• ADMISSION

Elèves issus de 2^{èmes} MHR
par procédure Affelnet

• PFMP

16 semaines de stage en
milieu professionnel sur les 2
années

• INFOS PRATIQUES

Adresse :
Route de Mézin - 47600 NÉRAC
Tél : 05 53 97 63 00
Mail :
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr
Site :
www.lycee-jacquesderomas.fr

OBJECTIFS

- Acquérir de l'autonomie
- S'intègre efficacement dans la vie professionnelle
- Former des professionnels du service en salle en restauration commerciale et collective

POURSUITES D'ÉTUDES

Mention complémentaire :

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

BTS Management en hôtellerie -Restauration

DÉBOUCHÉS

Commis de salle
Chef de rang
Maître d'hôtel
Barman

