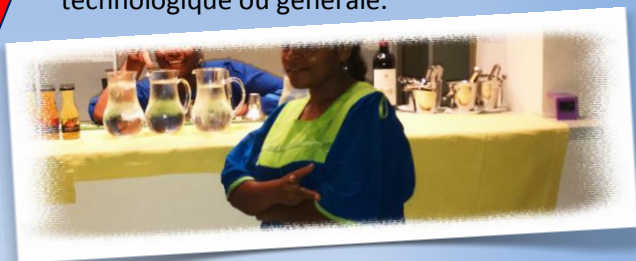


## ● QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

- Après une 3<sup>ème</sup> générale ou 3<sup>ème</sup> prépa-pro.
- Suite à une réorientation après une seconde, première ou terminale professionnelle, technologique ou générale.



## ● QUELS SONT LES DEBOUCHES ?

### >> Accès directement à la vie active

- Dans les **restaurants** traditionnels et gastronomiques, ou de collectivités.
- Dans la restauration collective.
- Sur des **postes saisonniers**, notamment sur les plages, dans les stations de ski ou sur des paquebots.
- Trouver un emploi à l'étranger.

### Poursuites d'études

- MC Barman.
- MC Sommelier.
- BP sommellerie.
- BP barman.

### BTS :

- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière.
- BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, art de la table et du service.
- BTS Responsable d'hébergement.

## ● LE LYCEE AUGUSTIN TY DE TOUHO



Seul lycée professionnel sur la côte Est de la Nouvelle-Calédonie notre établissement vous accueillera avec :

- Son **internat** filles et garçons
- Son **Foyer**
- Son **restaurant pédagogique**



## BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION  
ET SERVICE EN  
RESTAURATION



## Lycée Professionnel Augustin TY de TOUHO

Route provinciale n°10 – B.P.25  
98831 **TOUHO**

**Site internet :** <http://webtouho.ac-noumea.nc>

**Mél :** [ce.9830460h@ac-noumea.nc](mailto:ce.9830460h@ac-noumea.nc)

## ● EN QUOI CONSISTE LE METIER ?

- Le/la titulaire d'un bac pro CSR travaille dans **la restauration** commerciale ou collective ; il/elle est amené à **organiser créer** des prestations, la **mise en place** des salles, **accueil des clients**, **service** des mets et des boissons.
- Il/elle sait **s'occuper de la clientèle**, être à son écoute et la fidéliser.
- Il/elle **assure** aussi certaines **préparations** : flambage, découpe de viandes et peut travailler à l'étranger par la maîtrise des langues.
- Il/elle assure un **service complet** d'accueil, d'accompagnement, de conseil auprès de la clientèle national et international.



## ● QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITES ?

- Dans les **restaurants** traditionnels et gastronomiques, ou de collectivités .
- Dans la restauration collective.
- Sur des **postes saisonniers**, notamment sur les plages, dans les stations de ski ou sur des paquebots.
- Trouver un emploi à **l'étranger**. Le diplômé doit être capable de s'exprimer en langue étrangère.

## ● QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS D'UN EMPLOYE DE RESTAURANT ?

- **Maitriser les techniques** de commercialisation et de service en restauration.
- **Connaitre la carte** et préparer un argumentaire de vente, répondre aux questions des clients, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Après le service, procéder à la **remise en ordre de la salle** et à la préparation du service suivant.
- Connaitre le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Sa formation en gestion et en commerce lui permet d'optimiser la politique commerciale et des relations avec la clientèle.
- Participer à la **gestion des approvisionnements** et à la gestion d'exploitation.
- **Accueillir les clients** étrangers ou exercer son métier à l'international.

## ● QUELLES SONT LES QUALITES ATTENDUE D'UN EMPLOYE DE RESTAURANT ?

- **Allure, distinction** et bonne élocution.
- Disponibilité en maîtrise des codes de la **relation client**.
- Excellente **réactivité**.
- **Sens de l'observation**, rigueur et minutie.
- Excellente **condition physique** (Station debout, variations de température, horaires décalés).
- Excellent équilibre psychologique.

## ● QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

### Domaine professionnel

+/- 17,5 heures de cours hebdomadaires (Service : 12 Economie gestion : 2,5h Prévention Santé : 1h EGLS : 2)

### Domaine général

+/- 15 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

### Périodes de Formation en Milieu

#### Professionnel

Les élèves effectuent **22 semaines** en **entreprise** (PFMP) sur les trois ans.

Les élèves valident en **deuxième année** de formation un **BEP restauration** option commercialisation et services.

