

<http://ader-lyc.spip.ac-rouen.fr/formations/pole-hotellerie-restauration/article/bac-pro-commercialisation-et-service-en-restauration>



Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

- Formations - PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION -

Date de mise en ligne : mardi 10 juillet 2018



Copyright © Lycée Professionnel Clément Ader Bernay - Tous droits réservés

Préparer ce diplôme c'est :

Se former dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Apprendre à réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), à organiser le service des plats et des boissons, à s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Pour :

Devenir chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger. Il peut également assurer un travail de gestion et de promotion de l'établissement.

Sources : [Arrêté et référentiels](#)

