

Niveau d'entrée : 3^{ème} ou 2^{nde}

Durée de la formation : 3 ans ou 2 ans

La classe de première est accessible aux élèves issus de seconde générale, technologique ou professionnelle par le biais d'une procédure d'affectation académique.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS



Chef de Rang
Maitre d'Hôtel
Adjoint(e)
Direction

Selon la catégorie et la taille de l'entreprise traditionnelle, gastronomique ou collective, en France comme à l'étranger.

ENSEIGNEMENTS, HORAIRES,

- Enseignement professionnel : 13h00
- Français – Histoire/Géographie : 3h30
- Maths – Sciences : 3h00
- Economie-Gestion : 1h00
- PSE : 1h00
- Anglais : 2h00
- Secourisme
- EPS : 2h30
- Option LV2

PERIODE FORMATION MILIEU PROFESSIONNEL

- 22 semaines réparties sur les 3 années

SECTION EUROPEENE

Les élèves entrant peuvent intégrer la section euro. Une meilleure maîtrise de l'anglais permet d'envisager de travailler à l'étranger.
Une partie de l'enseignement se fait en anglais.



Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration

POUR DEVENIR :

Serveur et serveuse, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint(e) au directeur / directrice de restaurant

PROFIL RECHERCHE :

- Avoir un bon niveau scolaire dans les matières générales (anglais, gestion) et techniques
- Etre motivé(e), assidu(e), rigoureux(se), soigné(e).
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication.
- Etre capable de travailler en équipe.

LES MISSIONS DU TITULAIRE DU BAC. PROFESSIONNEL :

- Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...),
- Organise le service des mets et des boissons.
- Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.
- Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; de contrôler les stocks.
- Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.
- Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

LES POURSUITES D'ETUDES :

- Mentions complémentaires Barman ou sommellerie,
- BTS Hôtellerie-Restauration

ETUDIER AU LYCEE FRANÇOIS RABELAIS D'IFS :

- Accès : le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1

- Effectifs : le lycée compte environ 600 élèves

- Services : le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et étudiants ainsi qu'un internat mixte réservé aux élèves de second cycle (CAP, Bac pro)