

## BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)

### Un enseignement professionnel qualifiant

Le Bac Pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : restaurant traditionnel, brasserie, bar d'hôtel... La formation prépare les élèves à la gestion de l'organisation du service de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers...).

### Un enseignement général indispensable

Les cours de gestion et commerce permettent d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, les élèves connaissent les produits commercialisés en restauration et sont capables de les mettre en valeur.



### Véritable ambassadeur du Restaurant

L'employé de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Vêtu d'une tenue, impeccablement présenté, il est l'image de marque de son établissement.

#### Qualités requises



### Témoignage

« Je sais que si je travaille et que je m'implique dans ma formation et dans ce métier qui me plaît, je peux progresser par la suite car il y a de très beaux emplois après le Bac Pro ».  
Élise, élève de 1ère pro.

### Témoignage

« J'ai intégré les obligations liées à mon métier (politesse, tenue, attitude...) et je me rends compte que cela me sera utile au quotidien ».  
Jordan, élève de 2nde pro.

### Que faire après le bac Pro C.S.R. ?

#### Poursuivre en BTS, licence et Master

De par leur cursus intégré (au sein du seul lycée Jacques Cœur), les élèves peuvent poursuivre facilement des études en BTS. D'autant plus que le nouveau BTS M.H.R. intègre les contenus des mentions ci-dessous. Certains de nos élèves de bac pro ont poursuivi et obtenu leur licence et même un Master. L'inscription se fait par la constitution d'un dossier au sein de la plateforme Parcoursup.

Parcoursup

#### Les mentions complémentaires (MC)

Après la formation en Bac Pro, il est possible de poursuivre ses études en Mention Complémentaire (une année) :

##### MC Barman

Cette formation permet de se perfectionner sur les techniques de bar, la conception de cocktails,...

##### MC Sommelier

Cette formation permet d'acquérir de réelles connaissances sur les terroirs, les cépages, les vins du monde et des compétences en commercialisation.

##### MC Accueil Réception

Cette formation permet d'acquérir les techniques d'accueil et de commercialisation liées aux différentes structures d'hébergement, hôtel, résidences hôtelières...

##### MC Traiteur Organisateur de Réception

Cette formation prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration.



Lycées Jacques Cœur  
Section | Hôtellerie Restauration  
Bourges

### Les points communs aux deux baccalauréats Professionnels

Formation	Durées
Enseignement Général	16 h
Enseignement Professionnel et enseignement général lié à la	16 h
Stages sur les 3 années	22 semaines

### Une pédagogie adaptée

L'enseignement Professionnel est construit autour de situations professionnelles concrètes qui permettent à un élève de prendre confiance, de progresser. Le suivi assuré par les enseignants et par la Vie Scolaire permettent de réels progrès si l'élève souhaite s'impliquer dans sa formation.

Langues Vivantes

### Continuer à apprendre une 2ème Langue Vivante pour réussir en BTS

Au lycée Jacques Cœur, en Bac Pro, le choix a été fait de conserver l'enseignement de la LV2 de manière à permettre aux élèves volontaires de poursuivre en BTS.

VOYAGE

### Projet à l'étranger

Chaque promotion (Cuisine et Restaurant) depuis quelques années travaille durant deux ans à la construction d'un projet de voyage gastronomique à l'étranger (Italie, Allemagne, Espagne), ou en France. Des actions sont menées par les élèves de manière à collecter des fonds. Cette implication leur permet d'être acteurs mais également de mesurer la richesse de leur formation.



## BAC PROFESSIONNEL CUISINE

## Objectifs de la formation

Entrer dans la vie active en tant que professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de la cuisine telles que : l'organisation de la production, les cuissons, le dressage. Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le titulaire du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les stocks de produits et les relations avec les fournisseurs. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux la politique commerciale de l'entreprise.

## Qualités requises



## Témoignage

« Ce que j'aime en Bac Pro Cuisine, c'est que l'on alterne toujours entre cuisine classique et cuisine créative. Il est obligatoire d'apprendre les bases de la cuisine pour être capable de créer »

## Témoignage

« J'aime travailler dans le monde de la cuisine, il y a de la pression, un service à gérer, plein de tâches à réaliser en même temps. Ces montées d'adrénaline me plaisent ».

Antonio, élève en terminale pro

## Que faire après le bac Pro Cuisine ?

## Poursuivre en BTS, licence et Master

De par leur cursus intégré (au sein du seul lycée Jacques Cœur), les élèves peuvent poursuivre facilement des études en BTS. D'autant plus que le nouveau BTS MHR intègre les contenus des mentions ci-dessous. Certains de nos élèves de bac pro ont poursuivi et obtenu leur licence et même un Master. L'inscription se fait par la constitution d'un dossier au sein de la plateforme Parcoursup.

Parcoursup

## Les débouchés en mention complémentaire (MC)

Après la formation en Bac Pro, il est possible de poursuivre ses études en Mention Complémentaire (une année) :



## MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

Formation à la production de desserts de restaurant. Très différent du CAP Pâtisserie (orienté pâtisserie Boutique).

## MC Organisateur de Réception

Cette formation prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration.

## MC Art de la cuisine allégée

Apprentissage de la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif. Adaptation des techniques culinaires et des produits à la prestation recherchée et répondre aux attentes spécifiques de la clientèle de Thalassothérapie ou de collectivité.



Lycées Jacques Cœur  
Section | Hôtellerie Restauration  
Bourges

## Les équipements à disposition

En plus de tous les équipements dont un lycée de la taille du lycée Jacques Cœur dispose, la section Hôtellerie met à disposition des locaux pour les applications professionnelles et technologiques :

- 2 restaurants d'application de 24 à 30 places, 1 bar
- 2 cuisines pédagogiques
- 1 pâtisserie pédagogique
- 3 chambres d'application
- 1 réception d'accueil
- 1 salle d'hébergement

## Le Restaurant d'Application

Ouvert tous les jours le midi et le soir selon un calendrier de soirées à thème, il permet aux élèves dès la première année de pratiquer en situation réelle. Réservations au **02 48 67 83 00**



## Le lycée sur les Réseaux Sociaux



Suivre les actualités et les activités sur Instagram et Facebook :

@hotelleriejacquescoeur