



# Bac professionnel Restauration Commercialisation et services en restauration



ACCES PROCEDURE PASSPRO

## Finalité du diplôme

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines suivants :

- production culinaire : il connaît les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments. Il sait confectionner des plats et les présenter. Il peut concevoir un menu
- production de services : il peut diriger une opération de restauration, la réalisation d'un buffet de groupe à l'occasion d'une réunion ou d'une manifestation, ou un service de restauration à l'étage. Il assure le contrôle des matériels et des produits utilisés et participe au nettoyage
- commercialisation : il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, prendre les commandes et veiller à leur exécution
- organisation et animation d'une équipe : il est capable de planifier le travail de son équipe en fonction des prestations demandées, d'assurer le suivi et le contrôle des tâches
- gestion d'entreprise : il peut participer à la gestion de l'entreprise qui l'emploie en choisissant les fournisseurs ou en gérant les stocks. Il est à même d'évaluer les coûts et de calculer le prix des prestations, car il connaît le cadre juridique et économique des entreprises de restauration et sait utiliser l'informatique. Il peut débiter, selon ses capacités personnelles, comme premier

## Examen

	Epreuves	Coef.	Mode	Durée
E1	Epreuve scientifique et technique : - économie et gestion de l'entreprise - mathématiques	2 1	écrit écrit	2h 1h
E2	Epreuve de technologie : - technologie - sciences appliquées - pratique professionnelle	3 1 4	écrit Ecrit éc / prat.	2h 1h15 5h
E3	Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel : - épreuve de synthèse des activités en entreprise	3	CCF	
E4	Langue vivante	3	oral	20 mn
E5	Epreuve de français, histoire, géographie - français - histoire, géographie	3 2	écrit écrit	2h30 2h
E6	Epreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1	CCF	
E7	Epreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF	
Epreuves facultatives - Langue vivante - Hygiène prévention secourisme		points > 10 points > 10	CCF CCF	

## Compétences et qualités requises

- Bonne organisation du travail
- Un grand souci des règles d'hygiène et de propreté
- Esprit d'équipe
- Bonne résistance physique (station debout prolongée) et nerveuse
- Aptitude au travail manuel
- Sens artistique développé
- Dynamisme
- Courtoisie et discrétion
- Excellente présentation

## Débouchés, métiers possibles

\* Restauration traditionnelle, rapide ou d'entreprise, Cuisines de collectivités, Chaînes hôtelières, Grande distribution, Traiteur,

Métiers possibles : Cuisinier, Commis de restaurant, Premier commis, Chef de partie, Chef de cuisine...

## Poursuite d'études

Le bac professionnel prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle. Eventuellement poursuite d'études en BTS Hôtellerie Restauration

