

# Mes enseignements :

## L'Enseignement Professionnel

Je prépare la salle de restaurant, j'accueille et je conseille le client dans le choix des plats.  
Je le sers avec efficacité, technicité, commercialisation et courtoisie en m'adaptant aux langues étrangères et suivant les secteurs de restauration, je participe à la gestion des approvisionnements.



## L'Enseignement Général

**Je retrouve les matières suivantes :** Français, Histoire, Mathématiques-Sciences, EPS, deux Langues vivantes, Arts Appliqués.

**Je découvre de nouvelles matières :** Prévention-Santé- Environnement, Economie -Gestion, Service et commercialisation, Pratique Professionnelle en Atelier Expérimental, Sciences Appliquées.

## La Formation en Entreprise



J'effectue sur 3 ans, 22 semaines de stage (Période de Formation en Milieu Professionnel).

Toi aussi, tu peux réussir...

# BAC PRO COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION



# Lycée des Métiers Etienne Oehmichen

<http://lycee-etienne-oehmichen.fr>

**PÔLE HÔTELIER**

Téléphone Lycée :03.26.69.23.00

8, Avenue du Mont Héry

51037 CHALONS EN CHAMPAGNE

# Mon but :

Après ma 3<sup>ème</sup>, je peux devenir en trois années un professionnel qualifié.



Ainsi, je pourrai travailler comme serveur de restaurant traditionnel, de restaurant gastronomique ou de restaurant à thème.



Après mon BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration, je peux envisager une poursuite d'études vers une Mention Complémentaire ( MC Sommelier, MC Barman, MC Organisateur de Réception )

ou sous certaines conditions un Brevet de Technicien Supérieur Arts de la Table-Génie Culinaire.

# Mes qualités professionnelles :

Être en bonne condition physique (station debout prolongée) et respecter les horaires.



Avoir une bonne présentation, et être sensible à l'hygiène et à la propreté.



Être dynamique honnête, disponible et discret.



Aimer le travail manuel et avoir le sens des responsabilités.



Aimer le contact avec le client et travailler en équipe.

