



# Description du métier

Le/la titulaire du Bac Pro CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les **activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.**

Il/elle **réalise la mise en place de la salle** (carte, menu, banquets...), **organise le service** des plats et des boissons. Il/elle 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 ou au contrôle des stocks.

Il/elle **sait s'adapter au client**, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il/elle **adopte une démarche qualité** en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00  
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



Site Internet :  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)



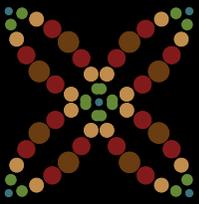
Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

# BAC PRO CSR

Commercialisation  
et Services  
en Restauration



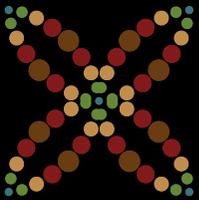


# Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers pour une entrée en 2nde professionnelle Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant. Spécialisation à partir de la classe de 1ère en fonction des résultats entre Service et Cuisine.

# Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



# Activités proposées

- Gérer les réservations individuelles et de groupe
- Accueillir et prendre en charge la clientèle
- Communiquer en situation de service, valoriser les produits, les espaces de vente...
- Vendre des prestations, proposer des accords mets-boissons ou inversement
- Réaliser la mise en place du service
- Recenser les besoins d'approvisionnement et les stocks
- Participer à la maîtrise des coûts
- Appliquer la démarche qualité et en maintenir le niveau

# Exemple de métiers

- Employé de restaurant ou d'hôtel
- Chef de rang
- Barman/Barmaid
- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'Hôtel

# Poursuite d'études

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration  
option A : Management des unités de commercialisation  
option B : Management des unités de production