

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le Baccalauréat Professionnel forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

Il débute comme commis puis évolue en chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

■ Recrutement

→ Après la 3^{ème} en choisissant une 2^{nde} bac pro **FAMILLE des Métiers de l'HOTELLERIE-RESTAURATION**

→ Après une 2^{nde} générale et technologique ou 2^{nde} bac pro AUTRES FAMILLES pour intégrer directement une classe de 1^{ère} bac pro Classe Passerelle **COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**.

■ **Durée des études** : 3 ans.

■ Déroulement de la formation

Formation en 30h hebdomadaires :

- Enseignements professionnels

- Enseignement professionnel
- Enseignements pro et français en co-intervention
- Enseignements pro et mathématiques-sciences en co-intervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Prévention-santé-environnement
- Économie-gestion ou économie-droit (selon la spécialité)

- Enseignement général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langues vivantes 1 et 2 (anglais, allemand, espagnol, italien)
- Sciences appliquées
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

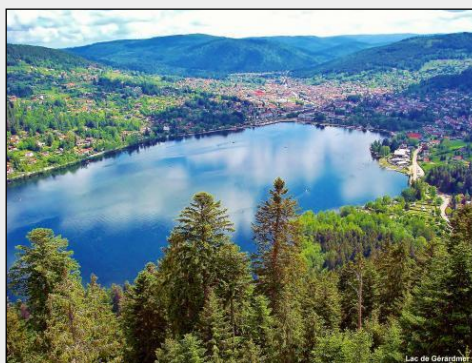
- **Périodes de formation en entreprise de 22 semaines sur les 3 années de la formation**

■ Poursuite d'études

- BTS Hôtellerie et Restauration
- MC Accueil - Réception, MC Sommellerie, MC Barman

■ Débouchés

- Barman
- Chef de rang
- Directeur de restaurant
- Maître d'hôtel
- Sommelier



Lycée des Métiers Hôtellerie – Restauration JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN



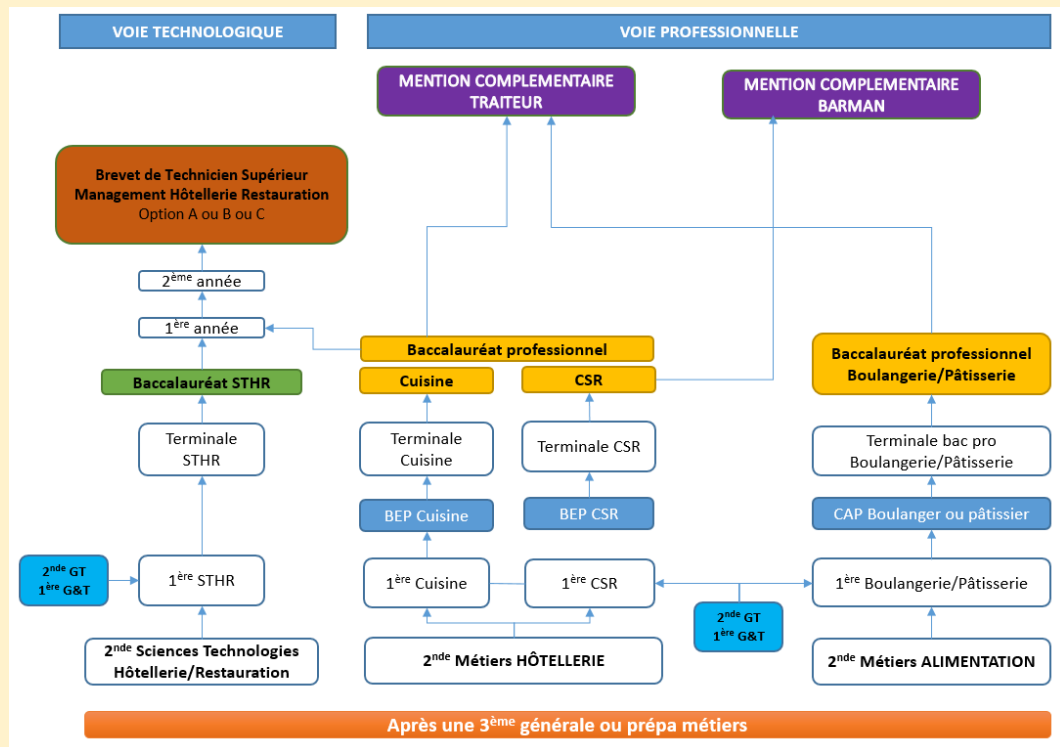
**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET
SERVICES EN RESTAURATION**



**Lycée des Métiers
Hôtellerie – Restauration
JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN**
32 boulevard d'Alsace
BP 127
88407 Gérardmer Cédex



NOS FORMATIONS



Vie sportive et culturelle

Le lycée est au centre de la ville de Gérardmer, les élèves ont la possibilité de pratiquer et de bénéficier de nombreuses activités.

- Des randonnées skis/raquettes organisées en hiver.
- Un bowling, une patinoire, une piscine, l'aviron, les arts martiaux, les sports collectifs donnent la possibilité à chacun de pratiquer les sports dans le cadre de clubs ou de l'UNSS.

La culture est aussi une source d'enrichissement pour ceux qui le souhaitent à travers le cinéma, le théâtre, les concerts de musique, les spectacles.

Les volontaires pourront participer à l'atelier cinéma/théâtre et monter tous les ans film ou pièce de théâtre.

Ouverture internationale

De nombreuses mobilités dans le cadre des projets européens ERASMUS, MACAESUP sont mises en place (Italie, Portugal, Allemagne, Luxembourg, Irlande, Ecosse, Danemark, Polynésie, ...)

L'établissement possède un réseau international, celui-ci est principalement constitué par d'anciens élèves qui occupent des fonctions à responsabilité dans toutes les parties du globe. Ce réseau facilite ainsi des carrières internationales pour nos élèves.

Les professeurs révèlent les qualités de nombreux élèves en les faisant participer à des concours prestigieux (concours général des métiers, trophée MILLE, Objectif top chef, Meilleur Apprenti de France, Championnat de France des Desserts, etc).

L'établissement participe activement à des manifestations extérieures locales et nationales (Fantastic'arts, Salon international de l'agriculture de Paris,)

Une vie scolaire dynamique

Un foyer entièrement rénové verra le jour à la rentrée 2020 avec, à la disposition des élèves, billard, TV, ordinateurs. Une autre partie de ce foyer est gérée par l'association des étudiants BTS Management Hôtelier Restauration.

Des animations régulières sous forme de clubs et sorties sont proposées chaque semaine (cinéma, bowling, karting, patinoire, karaoké, yoga, etc)

Un internat moderne filles et garçons

L'hébergement des élèves se situe dans les locaux sur le même site que le lycée. Des espaces de vie pour 3 à 4 élèves avec bureau individuel pour travailler lorsque tout le monde regagne sa chambre.

L'internat ouvre du dimanche soir 20h30 au vendredi 17h30.

