

**Lycée Albert Camus**

560 rue Henri Giraud

83600 FREJUS

Tel: 04.94.19.52.60

Fax: 04.94.44.48.14

Mail: [ce.0831440p@ac-nice.fr](mailto:ce.0831440p@ac-nice.fr)



**BAC PROFESSIONNEL  
COMMERCIALISATION ET  
SERVICES EN RESTAURATION  
: CSR**





Le Bac professionnel COMMERCIALISATION ET SERVICE DE RESTAURANT (CSR) au lycée Albert CAMUS se prépare sur trois années en formation initiale. Les études sont gratuites, mais nécessite l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € environ en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

**Profil demandé:**

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la communication et si possible maîtriser une langue étrangère.

**Inscriptions :**

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :

Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon

(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

**Périodes de Formation en Entreprise :**

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 20 semaines, réparties sur les trois années de formation:

⇒ En 1re année, 6 semaines

⇒ En 2e année, 8 semaines

⇒ En 3e année, 6 semaines + **une période de 6 semaines en fin de Terminale pour les élèves souhaitant rejoindre la vie active. (sinon voir poursuite études)**

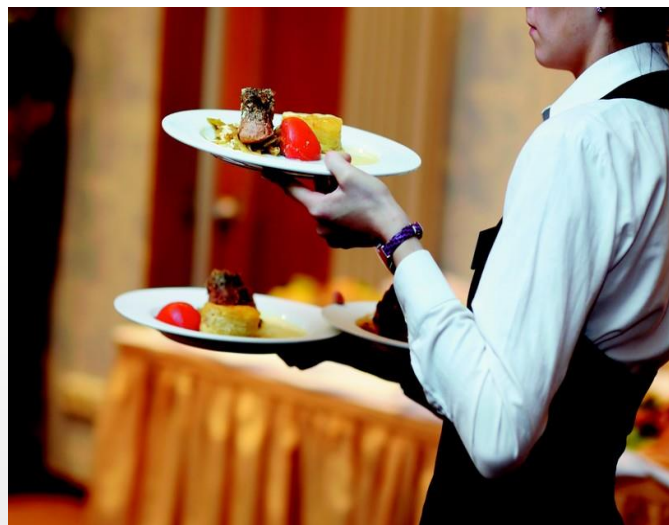
**Présentation des enseignements :**

-

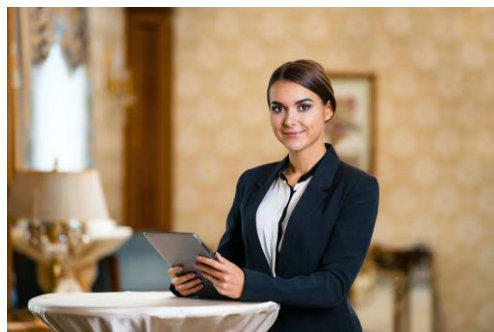
**EN SERVICE:**

- ♦ Technologie et technologie appliquée: par exemple, historique de l'art de la table, panorama des différentes formules de restauration, ainsi que des boissons et produits français régionaux, les objectifs et méthodes de la vente, la communication commerciale...
- ♦ Travaux pratiques: recevoir des clients, argumenter pour vendre, préparer et décorer une salle de restauration...

Matières	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année	3 <sup>ème</sup> Année
Enseignement professionnel	12 h	10,5 h	10,5 h
CO Intervention Français / Mathématique	0.5 h	0.5 h	0
CO Intervention Mathématique / Professionnel	0.5 h	0,5 h	0
Projet		1,5 h	1 h
Prévention santé et environnement	1 h	1 h	1.5 h
Economie et Gestion	1 h	1 h	1.5 h
Accompagnement choix orientation	1 h	1 h	1.5 h
Enseignement Général			
Français / Histoire/ EMC	4 h	3.5 h	4.5 h
Mathématique	2 h	2 h	2,5 h
Langue vivante 1	2 h	2 h	2.5 h
Sciences / Physique - Chimie	1,5 h	1,5 h	1.5 h
Langue vivante 2 (Italien)	1.5 h	2 h	2.5 h
Arts Appliquées	1 h	1 h	1 h
EPS	2.5 h	2.5 h	3 h







- **Débouchés – Secteurs d'activités :**

Le titulaire du baccalauréat professionnel Spécialité SCR est appelé à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants.

⇒ Dans le domaine du service et de la commercialisation :

- chef de rang ;
- maître d'hôtel ;
- adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué.

⇒ En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ou de la restauration collective ;
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière (agro-alimentaire, équipementiers)

- **Les poursuites d'études :**

**6 semaines en fin d'année scolaire de préparation au supérieur**

- \* BTS Management en Hôtellerie Restauration (BTS MHR) - BTS Tourisme - BTS Restauration—BTS Responsable d'hébergement - BTS Management commercial opérationnel (MCO) - BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration - le BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement - BTS Hôtellerie-Restauration option « Mercatique et gestion hôtelière » ou « Art culinaire, art de la table et du service » - BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- \* Brevet Professionnel
- \* Mention complémentaire

Il faut s'inscrire sur Parcoursup