

BAC PRO CSR (Commercialisation et Services en Restauration) Après une seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie-Restauration)

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

Tél : 04 71 45 60 60

Fax : 04 71 45 60 69



cfa^{ena}

Formation en 3 ans

Admission

- A l'issue de la classe de 3^{ème}
- Réorientation durant un parcours de baccalauréat général et technologique

Voie scolaire et apprentissage

En fin de seconde l'élève doit choisir entre :

- BAC PRO CSR (Commercialisation et Service en Restauration)
- BAC PRO CUISINE

Section Européenne

22 semaines de formation en entreprise



Objectifs

- ✓ Acquérir de l'autonomie
- ✓ S'intégrer efficacement dans la vie professionnelle
- ✓ Former des professionnels du service en salle en restauration commerciale et collective
- ✓ Pour les élèves de la section européenne, opportunités d'ouverture vers l'Europe durant la formation au lycée et à travers des stages à l'étranger (Irlande, Angleterre...)

Aptitudes

- Présentation soignée: tenue corporelle/vestimentaire irréprochable
- Goût pour la communication
- Respect de la hiérarchie, Esprit d'équipe
- Goût de l'effort, Bonne condition physique
- Sens de l'organisation, de l'animation
- Dynamisme, volonté et réactivité
- Aimer voyager



Emplois

Le titulaire du Bac Pro CSR peut à moyen terme accéder aux postes de : Commis de salle, chef de rang, maître d'hôtel, barman, sommelier aussi bien en France qu'à l'international dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie : prestataires de services pour les Cafés-Hôtels-Restaurants, restauration rapide, cafétérias, voire des établissements de service public.

Possibilité d'évolution tout au long de votre carrière, beaucoup d'opportunités



Poursuite

Mentions complémentaires :

- Barman
- Sommellerie
- Accueil-Réception
- Organisateur de réceptions

Brevet de Technicien supérieur (BTS)

Management en hôtellerie – Restauration
option A : management d'unité de restauration