



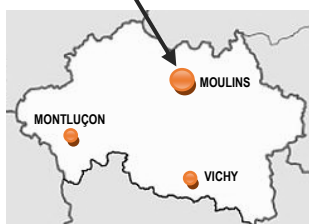
## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et service en restauration. Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, il peut occuper par exemple les postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.



## CONTENU DE LA FORMATION



### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention, santé, environnement.
- Mercatique et Gestion appliquée
- Communication et Commercialisation

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie – Éducation civique.
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Informatique

## À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 3 ans en alternance (dont 1850 heures en CFA).
- Possibilité d'effectuer ce bac en 2 ans directement après un C.A.P. ou B.P. du secteur hôtellerie.

## SALAIRE DE L'APPRENTI(E) (% du SMIC)

Âge de l'apprenti(e)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
<b>Moins de 18 ans</b>	25 %	37%	53%
<b>De 18 à 20 ans</b>	41%	49%	65%
<b>21 ans et plus</b>	53%	61%	78%

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Sommelier
- B.P. Art du Service et Commercialisation en Restauration (proposé à IFI 03)
- BTS Hôtellerie-Restauration

RDV sur  
[www.ifi03.com](http://www.ifi03.com)