

LYCÉE  
VALÉRY LARBAUD



VICHY  
CUSSET



**BAC PROFESSIONNEL  
COMMERCIALISATION ET SERVICE  
EN RESTAURATION**



**SECTION EUROPEENNE**



Rendez-vous sur  
notre site pour  
plus  
d'informations !

 **CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**  
Thermalisme, bien-être  
et pleine santé  
Auvergne-Rhône-Alpes

 **La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

Ce **BAC PRO** se prépare en 3 ans après la classe de 3ème. Depuis la rentrée 2020, son accès est modifié. Les élèves entrent désormais en 2nde professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-restauration**. Cela consiste à étudier les spécialités cuisine et commercialisation service en restauration sur une année commune. Un stage de 2 semaines dans chaque valence permettra de fixer la spécialité retenue pour le diplôme final.

Le **Bac Professionnel Cuisine** prépare des futurs professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de service en restauration, traditionnelle et collective.

*Le diplômé est capable de s'adapter  
aux différents lieux de son activité, à  
l'esprit*



Vous apprendrez tout au long des **3 années de votre formation** et des **22 semaines** de stages en situation réelle à développer vos capacités d'**autonomie** et de **responsabilité** en tant que **futur professionnel**.

Le titulaire de ce diplôme est capable de **s'adapter**, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions **d'accueil**, de **commercialisation**, **d'animation** et de **management**. Un vivier de recrutement important existe tant en France qu'à l'étranger.

Limitée à 12 élèves, la **section européenne** vient compléter la formation professionnelle en anglais et permet d'obtenir une **mention Européenne** sur le diplôme du Bac Professionnel



Matières par année (en heure)	2nd	1e	T
Français Hist. Géo. Education à la citoyenneté	3.5	3	3
Maths	1.5	2	1.5
LV1 Anglais	2	2	2
LV2 Espagnol	1.5	1.5	1.5
Arts appliqués	1	1	1
EPS	2.5	2.5	2.5
Enseignements professionnels	11	9.5	10
Co intervention Pro –Français	1	1	0.5
Co intervention Pro – Maths	1	0.5	0.5
Réalisation du chef d'œuvre	-	2	2
Prévention-Santé-Environnement	1	1	1
Economie-droit	1	1	1
Heures hebdomadaire	27	27	26.5
Accompagnement personnalisé	3	3	3,5



Référentiel de  
formation en ligne