



Construis ton parcours de
réussite !

Les équipes de Charles
Cros t'accompagnent.

APRES LE BAC PRO CSR

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES :

- BTS Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- MC Barman
- MC Accueil - Réception
- MC Organisateur de réceptions
- MC Sommellerie
- Etc...

(en alternance ou en formation initiale)

LES DÉBOUCHÉS :

- Barman
- Directeur de restaurant
- Employé de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel
- Etc...



CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63
Fax : 04 68 47 68 71

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN
RESTAURATION



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

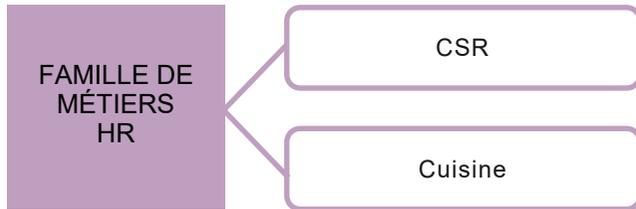
PARCOURS DE FORMATION

Le Bac Pro CSR est une spécialité de la famille des métiers de l'Hôtellerie - Restauration : CSR et Cuisine.

UN PARCOURS SUR 3 ANS

SECONDE PRO COMMUNE

Objectifs : Découvrir les métiers de la restauration (cuisine et salle) et acquérir des compétences polyvalentes dans ce domaine.

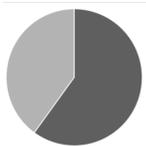


Choix progressif d'une spécialité de bac après la seconde commune

PREMIERE ET TERMINALE

Au Lycée Charles Cros : Bac Pro CSR et Bac Pro Cuisine

MODALITÉS DES EXAMENS



60% : Epreuves en CCF (Contrôle en cours de formation)
40% : Epreuves ponctuelles
ORAL : Chef d'œuvre soutenu devant un jury

FORMATION BAC PRO CSR

Le titulaire du Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration occupe un poste dans différents types de restaurant. Il peut prétendre à un poste d'encadrement à court terme en France ou à l'international.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie
- Maths
- LV : Anglais - Espagnol
- EPS
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion
- Ateliers expérimentaux
- Economie - Droit
- Prévention - Santé - Environnement
- Co-intervention (Français, Maths, et Enseignement Professionnel)

TRAVAUX PRATIQUES EN RESTAURANT ET CUISINE

➔ Mise en situation réelle à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public

ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Téléthon
- Olympiades internationales des arts de la table
- Organisation de forums professionnels
- Etc...

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

20 semaines de PFMP à réaliser en entreprise sur 3 ans
Possibilité d'effectuer des stages à l'étranger

PROFIL ATTENDU

SI VOUS AVEZ :

- Le sens de l'organisation et de la rigueur
- Une bonne hygiène
- Une bonne qualité relationnelle
- L'esprit d'équipe
- Une bonne capacité à synthétiser

SI VOUS AIMEZ :

- Le travail d'équipe
- La cuisine
- Le service en restauration
- La polyvalence des activités
- Les langues vivantes

APPRENDRE ET REUSSIR EN BAC PRO CSR



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles avec des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (12 personnes maximum)



Validation des compétences par un passeport professionnel



Dispositif ULIS