



## BAC PRO CSR (Niveau 4) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels du service en restauration et à la commercialisation. Polyvalent, le titulaire parle une ou plusieurs langues étrangères ce qui pourra lui permettre de travailler à l'étranger. Il doit être capable de gérer, de manager, d'animer une équipe de restaurant, d'écouter et d'accueillir la clientèle tout en la fidélisant. Toute l'organisation, la mise en place des salles et les services (mets, boissons...) sont à sa charge.  
RNCP 37909

### COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

#### Communication, démarche commerciale et relation clientèle :

- ◇ Prendre en charge la clientèle
- ◇ Entretien des relations professionnelles
- ◇ Vendre des prestations

#### Animation et gestion d'équipe :

- ◇ Animer une équipe
- ◇ Optimiser les performances de l'équipe
- ◇ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

#### Démarche qualité en restauration :

- ◇ Appliquer la démarche qualité
- ◇ Maintenir la qualité globale

#### Gestion des approvisionnements / exploitation en restauration :

- ◇ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◇ Contrôler les mouvements de stock
- ◇ Maîtriser les coûts
- ◇ Analyser les ventes

#### Organisation et services en restauration :

- ◇ Réaliser la mise en place
- ◇ Gérer le service
- ◇ Servir des mets et des boissons

### PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP CSHCR obtenu
- Après une 2<sup>e</sup> BAC PRO MHR

### PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques de restaurant  
Technologie Appliquée à la salle  
Gestion de l'entreprise  
Français  
Histoire-Géographie et éducation civique  
Langue vivante  
Mathématiques  
Arts appliqué et culture artistique  
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter  
Face à face pédagogique  
Restaurant d'application et salle de technologie  
Salle informatisée en réseau  
Livres numériques  
Ordinateur portable

[REFERENTIEL - BAC PRO CSR](#)

#### Ensemble scolaire

#### Notre Dame Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esespinal.fr](http://esespinal.fr)

cfp-secretariat@esespinal.fr

#### RÉFÉRENT

Denis GAJDA, Directeur  
Délégué aux Formations  
Professionnelles Hôtellerie

ddfpt-hotellerie@esespinal.fr

#### DEBOUCHÉS

Chef de rang, maître d'hôtel  
ou adjoint au directeur de  
restaurant Etc...

#### POURSUITE D'ETUDES

CS Accueil réception

MC Organisateur de  
réceptions

BTS Management en  
hôtellerie restauration

BP Sommelier

MC Barman

MC Sommellerie