

## Le lycée

- 1400 élèves et étudiants de la 3<sup>ème</sup> à BAC + 5
- Formations sous statut scolaire, par apprentissage ou en formation continue
- Programme ERASMUS + et Charte ERASMUS-enseignement supérieur
- Section football filles et garçons sur les filières générales et technologiques
- Label E3D (établissement en démarche de développement durable)
- Internat
- Clubs théâtre, musique, manga et chinois
- Section Euro anglais



**LYCÉE JEAN MONNET**  
MOULINS-YZEURE

Enseignement général et technologique  
Enseignement professionnel  
Enseignement supérieur

39 place Jules Ferry – BP 5  
03401 Yzeure CEDEX  
**T. 04 70 46 93 01**  
Email : [monnet-yzeure@ac-clermont.fr](mailto:monnet-yzeure@ac-clermont.fr)  
[www.lycee-jeanmonnet-yzeure.fr](http://www.lycee-jeanmonnet-yzeure.fr)

conception : c-tourcom.com • 01/2019 • photo couverture : E. Dubost

# BAC. PRO.



## Commercialisation et Services en Restauration

// TECHNIQUES DE SALLE DE RESTAURANT  
// GESTION DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION, MERCATIQUE  
// OUTILS INFORMATIQUES PROFESSIONNELS  
// TECHNIQUES DE COMMUNICATION ET LANGUES ETRANGERES  
// ANIMATION ET GESTION D'EQUIPE EN RESTAURATION

### 5 Pôles de compétences

- / Sciences
- / Economie gestion
- / Design et métiers d'art
- / Industrie
- / École hôtelière

> Un partenariat avec les entreprises de restauration commerciale et sociale et les entreprises agroalimentaires  
> Une poursuite d'études en BTS ou en Mention Complémentaire

/// **LYCÉE JEAN MONNET • Moulins-Yzeure**

Enseignement général et technologique  
Enseignement professionnel  
Enseignement supérieur

## OBJECTIFS

- Occuper un poste à responsabilités en salle de restaurant
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Gérer du personnel et des fournisseurs
- Gérer des marchandises, des locaux, du matériel
- Assister la direction

## DÉBOUCHÉS

→ Entreprises commerciales d'hôtellerie-restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème ...

→ Entreprises sociales de restauration collective

→ Entreprises agroalimentaires ou de grande distribution

## CONDITIONS D'ENTRÉE

Après la 3<sup>ème</sup> de collège ou un CAP cuisine ou restaurant...

### \* Avoir des aptitudes intellectuelles telles que :

- Aptitudes linguistiques
- Aptitudes à la communication
- Capacités d'analyse
- Goût pour le travail individuel et en équipe
- Goût pour la mobilité géographique

### \* Avoir des qualités humaines telles que :

- Une présentation irréprochable
- Des capacités de dynamisme, de curiosité et de créativité
- Une excellente résistance physique

## POURSUITE D'ÉTUDES

Une année de spécialisation en **mention complémentaire** :

- réception-accueil
- organisateur de réception

Deux années d'approfondissement des connaissances par un **BTS** :

- option A : mercatique et gestion hôtelière
- option B : art culinaire, art de la table et du service



Année de formation	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
<b>Période de Formation en Entreprise</b>	6 semaines	8 semaines	8 semaines
<b>Enseignements professionnels</b>	<b>15 h</b>	<b>15 h</b>	<b>15 h</b>
Enseignements professionnels	11	9.5	10
Co intervention Professionnel-Français	1	1	0.5
Co intervention Professionnel-Maths	1	0.5	0.5
Réalisation du chef d'oeuvre	-	2	2
Prévention-Santé-Environnement	1	1	1
Économie-droit	1	1	1
<b>Enseignements Généraux</b>	<b>12 h</b>	<b>12 h</b>	<b>11 h</b>
Français, histoire-géographie, E.C.M.	3.5	3	3
Mathématiques	1.5	2	1.5
LV1	2	2	2
LV2	1.5	1.5	1.5
Arts Appliqués-cultures artistiques	1	1	1
EPS	2.5	2.5	2.5
<b>Total</b>	<b>27 h</b>	<b>27 h</b>	<b>26.5 h</b>
<b>Accompagnement personnalisé, consolidation</b>	3	3	3,5
<b>Total Général</b>	<b>30 h</b>	<b>30 h</b>	<b>30 h</b>