

EN INITIAL



- **Durée de la formation**
3 ans
- **Périodes en entreprise**
19 semaines /cycle
- **Statut**
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**
Elèves issus de classe de 3ème et/ou réorientation

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE

- Gestion des réservations
- Accueil et prise en charge du client
- Prise de commande
- Mise en œuvre des techniques de vente et de vente additionnelle
- Facturation et encaissement

ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- Organisation des prestations
- Mises en place : carte, menu, banquets, cocktails,
- Contrôle des mises en place

ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION

- Gestion du planning horaire
- Mise en œuvre des outils de stimulation et de motivation

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION

- Gestion du coût matières, du coût de revient et des ventes

DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

- Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes

CLASSE DE SECONDE FAMILLE DES METIERS
Tronc commun Restauration et Cuisine
Spécialisation à partir de la classe de première

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations
vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises
christelle.thomas@ac-versailles.fr

06.11.92.86.36

Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

