Ecole hôtelière

BAC PRO

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Faire grandir les talents

43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher
04 66 31 00 99
contact@ensemble-sacre-coeur.fr
ensemble-sacre-coeur.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher
Demain ensemble !

CRÉATION : AGENCE PHÉNIX 360 - CRÉDIT PHOTO : IOX.PHOTOGRAPHE - COPYRIGHT © 2026 ENSEMBLE SACRÉ CŒUR - ST CHÉLY D'APCHER - ÉDITION OCTOBRE 2026
PNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

3 ANS

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

forme en trois ans, des professionnels qualifiés immédiatement opérationnels et capables de s'intégrer dans tous les secteurs de la restauration : production culinaire et commercialisation et service en restauration.

Le Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration se concrétise par l'obtention d'un diplôme de niveau IV, certifiant l'acquisition de connaissances techniques et pratiques permettant une intégration rapide dans la vie professionnelle.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Apprendre l'accueil de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...

La formation prépare l'élève à organiser un espace de restauration (salle, bar, salon...), à organiser le service de restauration.

QUEL CONTENU ?

En passant mon Bac Pro, j'apprends notamment à devenir un(e) pro de…

- L'organisation et services en restauration..
- La communication et la démarche commerciale et la relation clientèle.
- L'animation et gestion d'équipe en restauration.
- La gestion des approvisionnements et de l'exploitation en restauration.
- La démarche qualité en restauration.

Je reçois aussi un enseignement général (français, maths, histoire-géo, sciences…).

La formation se déroule avec 3 périodes de formation en entreprise pendant le temps scolaire (en restauration traditionnelle, en restauration gastronomique et en restauration de chaîne) :

- 7 semaines en première année
- 7 semaines en deuxième année
- 8 semaines en début d'année de terminale.

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Sortir de 3e générale, 3e prépa-métiers. La formation se prépare en deux ans pour les titulaires d'un CAP ou d'un BEP du même secteur ainsi que pour les élèves de 2nde générale ou technologique pour une réorientation.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Être volontaire
- Aimer le travail manuel et en équipe
- Avoir une excellente tenue et une excellente hygiène
- Etre dynamique
- Soutenir des efforts

POURSUITE D'ÉTUDES ?

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (avec un très bon dossier ou une mention à l'examen).
- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- Certificat de Spécialisation Accueil-Réception
- Brevets Professionnels

DÉBOUCHÉS ?

- Barman/Barmaid, garçon de café
- Employé/Employée de restaurant
- Chef de rang, maître/maîtresse d'hôtel
- Gérant/Gérante en restauration collective
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr

UN ESPRIT CAMPUS
OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ
EST FAVORISÉE