

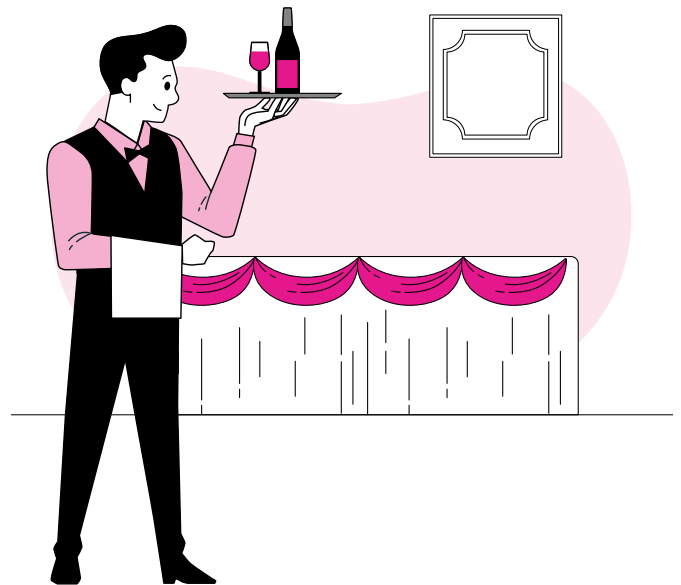
# BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Diplôme de niveau 4 reconnu par l'État

## Quels sont les objectifs du BAC Professionnel Commercialisation et services en restauration ?

Le titulaire du BAC Pro CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de services en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place dans la salle (carte, menu, banquet...), organise le service des plats et des boissons.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il est aussi capable de coordonner l'activité d'une équipe.



### TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



### RYTHME

Alternance 15j /15j



### DURÉE

2 ou 3 ans  
Rentrée en septembre



### ADMISSION

Résultats scolaires et entretien  
Frais de restauration : 800€  
Frais de dossier : 100€



### PUBLIC

Tout public



### EXAMEN

Épreuves pratiques  
Épreuves écrites



### PRÉREQUIS

Niveau 3ème ou CAP HCR  
(Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant)



### MÉTIERS VISÉS

Chef de rang  
Directeur de restaurant  
Maître d'hôtel

## Matières étudiées

- Technologie restaurant (épreuve écrite)
- Chef d'œuvre (épreuve orale)
- Pratique professionnelle (épreuve pratique)
- Sciences appliquées (épreuve écrite)
- Gestion appliquée et mercatique (épreuve écrite)
- Arts appliqués (épreuve écrite)
- Prévention santé environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques (épreuve écrite)
- Anglais/ Espagnol/ Italien (épreuve oral et écrite)
- Éducation physique et sportive (épreuve pratique)

## Débouchés et évolutions

Avant d'entamer une carrière de maître d'hôtel, il faut la plupart du temps, faire ses preuves à la fonction de chef de rang. Le titulaire du BAC Pro CSR peut ensuite envisager d'évoluer à un poste avec plus de responsabilités. Il peut exercer son métier dans des restaurants plus renommés. Il peut également ambitionner de devenir directeur de restaurant ou d'ouvrir son propre établissement. La maîtrise des langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Suite de parcours : BTS Management en hôtellerie restauration

## Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

| Rémunération*                   | De 16 à 17 ans | De 18 à 20 ans | De 21 à 25 ans | à partir de 26 ans |
|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|--------------------|
| Contrat d'apprentissage         | 27% SMIC       | 43% SMIC       | 53% SMIC       | 100% SMIC          |
| Contrat de professionnalisation | 55% SMIC       | 55% SMIC       | 70% SMIC       | 100% SMIC          |

\* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

**TAUX DE RÉUSSITE**  
2022 **75%**

