ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) (bar, sommellerie, plats)
- Mathématiques
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

Objectifs

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- BAC PRO - Commercialisation et services en restauration
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale