



LE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL C S R

Commercialisation et Services en Restauration

Les Conditions d'admission :

Le recrutement s'effectue dans le cadre des procédures normales d'orientation et d'affectation en fin de troisième ou de seconde.

Les formalités sont donc à accomplir auprès de l'établissement d'origine.

La scolarité :

elle est répartie sur trois années (seconde, première et terminale).

Enseignements professionnels	Seconde	Première	Terminale
TP/TA Restaurant	9.5	9.5	9.5
Techno Restaurant	2	2	2.5
Economie gestion	2.5	2.5	3
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Sciences Appliquées Alimentation	2	2	2
Enseignements généraux			
Français	3	3	3
Histoire géographie	1,5	1,5	1,5
Education civique	0,5	0,5	0,5
Maths	2	2	2
Anglais	2	2	2
Langue Vivante 2	2	2	2
Arts appliqués	1	1	1
Education Physique Sportive	2	3	3
Accompagnement personnalisé	2,5	2,5	2,5
Total Hebdomadaire	33,5	34,5	35,5

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel P.F.M.P :

Elles sont de 22 semaines réparties sur les 3 années.

Ces périodes font partie intégrante de la scolarité et sont évaluées pour l'examen.

Les Débouchés :

- **La Vie active, accès à la profession.**
- La Poursuite d'études vers une Mention Complémentaire Sommelier au lycée Nicolas Appert.
- La Poursuite d'études vers d'autres mentions dans un autre établissement.
- La Poursuite d'études en BTS Hôtellerie Restauration pour les meilleurs élèves, notamment en enseignement général avec mention Bien ou Très Bien au Bac Professionnel.