



LA FAVORITE
GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

Le Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration prépare les élèves aux métiers du service en salle dans les secteurs de la restauration commerciale, gastronomique, collective ou événementielle. Au Lycée Jehanne de France, situé à Lyon 9e, cette formation conjugue exigence professionnelle, savoir-être, et excellence relationnelle. Elle forme des jeunes aptes à évoluer dans un secteur en constante évolution, centré sur l'expérience client.



FORMATION

Ce bac professionnel se déroule sur 3 années (2de, 1re, terminale) et intègre 22 semaines de période de formation en milieu professionnel (PFMP).

Les enseignements sont composés de :

ENSEIGNEMENTS

Français

Mathématiques

Histoire Géographie
Enseignement Civique et Moral

Langue vivante (LV1 et LV2)

Enseignements de sciences et de technologie

EPS

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

Accueil et prise en charge des clients
Prise de commande, service des mets et boissons
Techniques de dressage et mise en place
Gestion de la relation client et communication
Facturation, encaissement et suivi des réservations

Connaissance des produits, accords mets et vins
Technologies appliquées, hygiène et sécurité

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Cette formation s'adresse aux élèves dynamiques, aimant le contact humain et désireux de valoriser le service et l'accueil.

Les qualités attendues :

- Présentation soignée
- Courtoisie, écoute, sens de la relation client
- Goût pour le travail en équipe
- Rigueur, réactivité et organisation
- Motivation pour évoluer dans un environnement exigeant mais valorisant

POURSUITE D'ÉTUDES

Après l'obtention du Bac Pro, les élèves peuvent :

- ▶ **Intégrer un BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR), option A (service)**
- ▶ **Préparer un certificat de spécialisation: Sommelier, Employé Barman, Accueil Réception**
- ▶ **Accéder à des formations en école hôtelière, en France ou à l'étranger**
- ▶ **Entrer dans la vie active avec un bon niveau de qualification**



SAVOIR-ÊTRE DES ÉLÈVES

Les qualités humaines sont au cœur de la formation :

- Respect de la personne et de son intimité
- Capacité à créer une relation de confiance
- Gestion du stress et réactivité en situation difficile
- Posture professionnelle adaptée
- Esprit d'équipe et sens du service

CONTACT

Francis MBIANDA
Magalie JOUAN

LYCÉE PROFESSIONNEL JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la Fraternelle
69009 Lyon
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL

Arrêt : Gorge de Loup



www.la-favorite.org

MÉTIERS

À l'issue de la formation, les diplômés peuvent exercer dans :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel adjoint
- Serveur en restauration gastronomique ou traditionnelle
- Responsable de salle
- Employé polyvalent en hôtellerie-restauration

Ces postes peuvent s'exercer en France ou à l'international.

PARTENARIATS

Le lycée travaille en lien étroit avec des restaurants étoilés, hôtels haut de gamme, traiteurs événementiels et entreprises de restauration collective. Des immersions sont régulièrement proposées lors de grands événements lyonnais, offrant aux élèves une ouverture sur le monde professionnel de haut niveau.

PLATEAU TECHNIQUE

Les élèves du Bac Pro CSR bénéficient d'équipements professionnels :

- Restaurant d'application "Les Saveurs de Jehanne"
- Salle de bar et de sommellerie
- Salle de restaurant modulable pour le service à l'assiette, au guéridon ou en buffet
- Outils numériques pour la réservation, facturation, prise de commande et encaissement

Ces équipements permettent de simuler les différents types de restauration (gastronomique, traditionnelle, banquets...).

MODALITÉS D'INSCRIPTION

L'admission de l'élève se fait sur rendez-vous avec le directeur, M.Mbianda, en envoyant votre demande via le formulaire de préinscription en ligne.

QUELQUES CHIFFRES

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite
en 2025

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

STAGE EN ENTREPRISE

22
semaines sur
les 3 ans