



# BAC PRO

## Commercialisation et Service en restauration

Lycée Hôtelier Privé Daniel Brottier  
Chemin du Couvent  
44340 Bouguenais les Couëts  
Tél. : 02 40 65 29 90  
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>





## Objectifs

Devenir un professionnel très qualifié dans les activités de service dans les différents secteurs de production et de restauration (traditionnelle, collective, gastronomique, à thème ...).

## Qualités requises

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse,
- Sens de l'organisation,
- Travail en équipe, bonne communication,
- Sens artistique et esthétique,
- Bonne mémorisation et sens critique.

## Conditions d'admission

- Au minimum après une 3<sup>e</sup> de l'enseignement général.

## Contenu

Formation d'une durée de 3 ans - Section européenne

- Alternance de cours théoriques et pratiques,
- Contrôle en cours de formation,
- Préparation à un diplôme intermédiaire en 2 ans (BEP).

## Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en 1<sup>re</sup> année,
- 8 semaines en 2<sup>e</sup> année,
- 8 semaines en 3<sup>e</sup> année.

## Et après ?

- Poursuite d'études vers un BTS hôtellerie-restauration,
- Accès aux mentions complémentaires (barman, accueil réception, sommelier),
- Entrée sur le marché du travail dans tous les secteurs de la restauration.

Découvrez les établissements Daniel Brottier sur le site :  
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>

