

Filière : Commercialisation et services en restauration



Sigle : COSERE

Option : Commercialisation et services en restauration

Niveau : Bac Pro

Prérequis :

Débouchés :

Dès l'obtention du bac pro, les diplômés peuvent occuper des postes de chef de rang ou maître d'hôtel dans la restauration traditionnelle. Ils ou elles sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux...). Ils ou elles peuvent aussi travailler dans l'agro-alimentaire.

Description :

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle du restaurant comme la mise en place de la salle, service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Les diplômés débutent comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères leurs permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Qualité et compétences :

Ce bac pro aide à acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...

La formation prépare l'élève ou l'apprenti à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers...).

Les cours de gestion et commerce lui permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Il s'agit de développer une parfaite connaissance des produits commercialisés en restauration afin de les vendre.

La formation en restauration permet de réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité.

Les enseignements en langues étrangères doivent donner la possibilité d'accueillir les clients étrangers, voire d'exercer à l'international.