

Un environnement pour réussir

Le CDI



La maison des lycéens



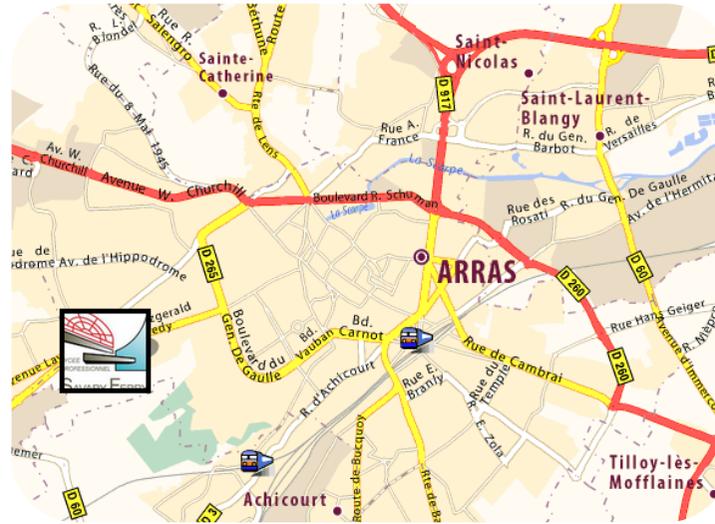
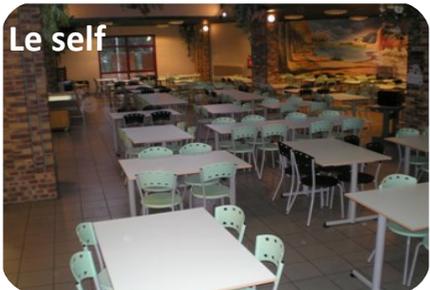
La salle informatique



La salle de musculation



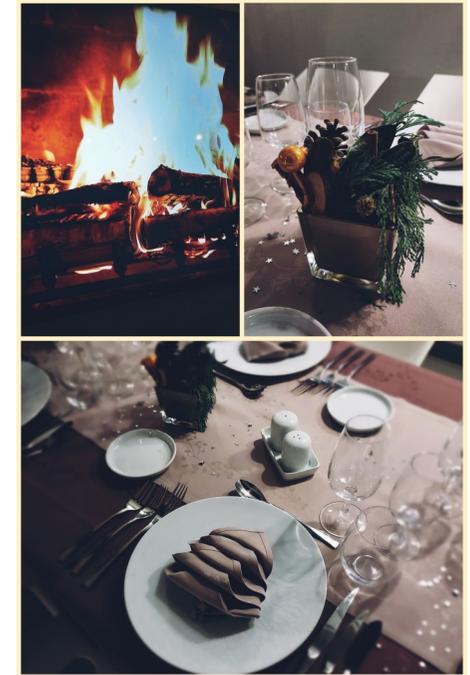
Le self



14-20 Avenue Jean Zay
BP 50902
62022 **ARRAS** cedex
Téléphone : 03 21 23 83 83
Mail : ce.0620257t@ac-lille.fr
<http://www.lycee-savary-ferry-arras.fr>



Servir ou donner du
bonheur par le goût



**Baccalauréat
Professionnel
Commercialisation et
Services en Restauration**

Le Baccalauréat Professionnel

Le titulaire du BAC PRO Restauration

SERVEUR/SERVEUSE/CHEF DE RANG

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il est amené à préparer les tables, prendre les commandes, réaliser diverses techniques de service et de préparation des plats (découpages, flambages), conseiller le client sur les accords mets et vins. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons.

Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Restauration

Le contenu de la formation

Enseignement Professionnel

SERVEUR

- Préparer une salle de restaurant et dresser les tables
- Avoir des notions de sommellerie
- Réaliser diverses techniques de service
- Servir les apéritifs, réaliser des cocktails simples

CUISINIER

- Savoir utiliser le matériel de cuisine
- Cuisiner les recettes à partir de fiches techniques
- Appliquer les techniques de découpes, de cuisson, de préparation sur un met
-

Enseignement Général

- Français/Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Education physique et sportive
- Langue vivante

22 semaines de période de formation en milieu professionnel

Et après ?

Quelles poursuites d'études ?

- BTS Hôtellerie
- MC Barman
- MC Sommellerie



Quels métiers ?

- Serveur/serveuse en restauration traditionnelle, collective ou gastronomique
- Serveur/serveuse en restauration commerciale (restaurant traditionnel, restaurant gastronomique, brasserie...)