RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FLORA TRISTAN
LYCÉE PROFESSIONNEL
La Ferté Macé (61)

Notre métier, votre avenir

Baccalauréat Professionnel

Commercialisation et Service en Restauration - section européenne

La seconde « famille des métiers Hôtellerie Restauration » permet à l'élève d'acquérir les compétences de base des baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration ».
L'élève peut ainsi tout au long de la classe de seconde construire son projet et faire un choix étayé entre ces deux spécialités.
Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est capable de travailler dans des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans toutes les formes de restauration commerciale ou collective, en France et dans le monde.

NOUVEAU

Rentrée 2021, **APPRENTISSAGE** possible à partir de la classe de 1ère et/ou de terminale.

FLORA TRISTAN
LYCÉE PROFESSIONNEL

Notre métier, votre avenir

Lycée Professionnel Flora Tristan
7/9 avenue le Meunier de la Raillère
BP 109
61600 **LA FERTE MACE**
Tél : 02.33.37.06.33
Courriel : ce.0610019p@ac-caen.fr
https://www.lycee-flora-tristan.fr

@LpFerte

@lycee.flora.tristan

NOUVEAU

Un film vient d'être réalisé sur le lycée, découvrez le….
https://vu.fr/FilmFlora

BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible après :

- Après la 3ème
- Après la 2nde

Possibilité de réaliser un mini-stage pendant la 3ème *(entre février et avril)*

Gestion du bar

QUALITES REQUISES

L'aisance gestuelle

- *Maîtriser les techniques pour mieux répondre aux besoins du client*

La communication

- *Etre souriant, soigner sa présentation*
- *Le goût et le sens de la relation et du service*
- *La maîtrise des langues étrangères*
- *La mémoire et la discrétion*

L'organisation – la rigueur

- *La base d'un service efficace et rapide*
- *Le goût et le sens du travail en équipe*
- *Le respect des règles de sécurité*

La résistance physique

- *Levé tôt ou couché tard, toujours debout,*
- *Les périodes de « coups de feu » sont éprouvantes …*

Formation en **3 ans**

22 semaines de stage

Période de Formation en Milieu Professionnel obligatoire répartie sur les 3 années

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Général	Enseignement professionnel
Français Anglais Mathématiques Histoire-Géographie Education artistique EPS Education civique, juridique, sociale Accompagnement Personnalisé	Ateliers expérimentaux Travaux pratiques Synthèse professionnelle Gestion Sciences Appliquées Discipline Non Linguistique Anglais ou Allemand Chef d'œuvre

LA SECTION EUROPEENNE : ANGLAIS OU ALLEMAND

- Renforcer le niveau de compétence linguistique des élèves.
- Développer la connaissance du monde anglophone et germanophone.
- Réaliser des périodes de formation en entreprise en Europe.
- Obtenir la certification en Langue Vivante.

VERS QUELLES ETUDES ?

Mention Complémentaire (1 an)

- Accueil - réception
- Organisateur de réception
- Employé Barman
- Sommellerie …

BTS Management en Hôtellerie-Restauration (2 ans)

VERS QUELS METIERS ?

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint directeur de restaurant …
- Métiers du tourisme

Le Lycée Flora Tristan, un lycée dynamique

De nombreux projets…

Partenariat lycée agricole de Sées - lycée professionnel Flora Tristan

Découvrir de nouveaux métiers, maîtriser les filières lait, production animale, filière pomologique et cidricole.

Partenariat avec la chambre d'agriculture d'Alençon

Objectifs : Dans le cadre du label *« Orne Terroirs »,* initiation à la dégustation pour devenir jury de dégustation de produits locaux.
Mise en œuvre d'une méthode de travail et valorisation du travail des acteurs locaux.

Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

Partenariat avec l'interprofession laitière. Le *CNIEL* remplit un objectif principal : promouvoir l'image du lait, des produits laitiers et plus spécifiquement les fromages et leurs ventes au restaurant.

Notre épicerie pédagogique

Objectif : Promouvoir les produits régionaux et locaux, les vendre et mettre en œuvre des actions de ventes promotionnelles dans le cadre des travaux pratiques.

Concours

Notre établissement s'inscrit dans une démarche de mise en avant des savoirs de nos élèves en participant à de nombreux concours professionnels dont la prestigieuse Coupe Georges Baptiste.