

# BAC PRO RESTAURANT

## OBJECTIFS

---

Commercialiser les produits  
Animer une équipe  
Participer à la gestion du restaurant  
Assurer la gestion commerciale à son niveau

## BÉNÉFICIAIRES

---

Jeunes 16 à 25 ans révolus

## CONTENU

---

### Enseignement Professionnel

- Technologie
- Sciences appliquées
- Pratique professionnelle
- Economie et Gestion Hôtelière
- Synthèse des activités en entreprise

### Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Langue vivante (anglais à l'oral)
- Histoire – Géographie
- Arts appliqués

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

---

Durée de 2 ans  
Enseignement en alternance  
3 jours en entreprise et 2 jours en centre de formation

## EMPLOIS VISÉS

---

1<sup>er</sup> commis, chef de partie, adjoint au chef de cuisine  
Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur du restaurant.

## FINANCEMENT

---

Contrat de Professionnalisation