



Bac Pro MHR CSR en alternance

Commercialisation et Services en Restauration

1 an

2 ans



ALTERNANCE
EN 1^{ère} ET EN
TERMINALE

Une formation en alternance pour réussir son insertion professionnelle !

Cette formation est idéale pour les élèves qui souhaitent se former en alternant les cours et la formation professionnelle.

L'alternance crée ainsi une dynamique favorable aux élèves qui souhaitent découvrir au plus tôt le monde de l'entreprise.

Alternance

Professionalisation

Réussite

C'est pour qui ?

Les élèves de seconde BAC Pro MHR.

Les titulaires du CAP commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant, à voir selon profil ou ré-orientation.

C'est où ?


Idéalement situé au cœur du bassin d'emplois du Trégor, au centre-ville de Lannion, le Bac Pro MHR en alternance de l'ensemble scolaire catholique de Lannion, vous prépare à maîtriser les aspects techniques d'un secteur dynamique.



 **école
d'hôtellerie
et de tourisme**
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lycée Bossuet
4 rue de la Bienfaisance
22300 Lannion
02 96 46 26 00
www.saintjosephlannion.fr

 SUIVEZ-NOUS !
[@lyceehotelierdetourismelannion](https://www.instagram.com/lyceehotelierdetourismelannion)

Bac Pro MHR CSR en alternance

Commercialisation et Services en Restauration

Les objectifs

Dans le cadre de la formation Bac Pro MHR Commercialisation et Services en Restauration, vous développerez de nombreuses compétences :

- accueillir de la clientèle dans divers lieux de restauration (salles de restaurant, bars ou encore chambre d'hôtels)
- organiser et aménager des espaces de restauration
- gérer le service de manière efficace
- gérer les commandes
- gérer les stocks, contrôler les coûts et analyser les ventes

La formation développe des compétences en communication, en techniques commerciales, ainsi qu'en gestion des relations avec les fournisseurs et les clients : prise de réservations, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons pour favoriser les ventes.

Les cours de langues étrangères lui permettent d'acquérir les compétences nécessaires pour accueillir des clients internationaux et lui offrent la possibilité d'exercer son métier à l'étranger.



Durée de la formation :
de septembre
N à août N+2

750 heures en
centre de
formation sur
un an

945 heures
en entreprise +
5 semaines de
congés payés

Poursuite d'études

Exemple(s) de formation(s) :

CS Employé barman

CS Sommellerie

CS Accueil - réception

CS Organisateur de réceptions

BTS Management en hôtellerie
restauration

Et après ?

Le diplômé peut exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques, brasseries, établissements de traiteur ou entreprises d'événementiel ainsi que dans la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc...),

AIDE FINANCIÈRE



Différentes aides possibles
pour les alternants

**école
d'hôtellerie
et de tourisme**
Côte de granit rose
ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lycée Bossuet
4 rue de la Bienfaisance
22300 Lannion
02 96 46 26 00
www.saintjosephlannion.fr

 SUIVEZ-NOUS !
[@lyceehotelierdetourismelannion](https://www.instagram.com/lyceehotelierdetourismelannion)

INFOS

contact@saintjosephlannion.fr