



# Bac Pro MHR CSR en alternance

## Commercialisation et Services en Restauration

**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.

1 an      2 ans

ALTERNANCE  
EN 1<sup>ère</sup> ET EN  
TERMINALE

Alternance

Professionnalisation

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'emploi 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](http://www.saintjosephlannion.fr)

SUIVEZ-NOUS !  
[@lyceehotelierdetourismelannion](mailto:@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'évènementiel ainsi que dans la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc...),

#### AIDE FINANCIÈRE

Différentes aides possibles pour les alternants