



- **BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION (C.S.R.)**
- **BAC PRO CUISINE**

3 ans d'études

*En cours
de réforme*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

BAC

Le Bac Professionnel Restauration vise à mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels dans les activités de production culinaire et de service en salle.

PROFIL DE L'ÉLÈVE



L'élève devra avoir :

- une capacité de travail personnel en autonomie et en équipe,
- un comportement exemplaire,
- une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
- une motivation et une volonté de réussir une carrière en Hôtellerie Restauration,
- une assiduité absolue,
- une certaine mobilité pour les stages,
- une ouverture à l'international,
- l'obligation de donner suite à toutes les directives pédagogiques.

DÉBOUCHÉS



Après l'obtention d'un Bac Pro Restauration vous pourrez être appelé à exercer une activité salariée comme créer une entreprise, travailler sur le territoire national comme à l'étranger.

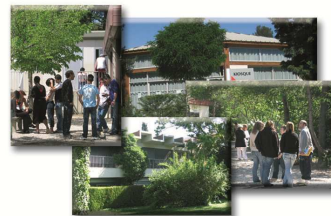
Vous pourrez travailler dans la restauration traditionnelle gastronomique, la restauration d'entreprise, de collectivités, dans les chaînes hôtelières, pour la grande distribution, traiteur, restauration à domicile,... en tant que premier commis, chef de partie, second de cuisine, chef de rang, maître d'hôtel,...

Vous pourrez aussi faire le choix de poursuivre vos études vers :

- Une mention complémentaire niveau V :
Pour le Bac Pro C.S.R. : sommellerie, employé barman.
Pour le Bac Pro Cuisine : employé traiteur, cuisinier en desserts de restaurant.
- Un BTS Hôtellerie Restauration, pour les meilleurs élèves.

Diplôme d'Etat
BAC Professionnel
Commercialisation et
Service en Restauration

Diplôme d'Etat
BAC Professionnel
Restauration



- BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION (C.S.R.)

- BAC PRO CUISINE

BAC

CONDITIONS D'ADMISSION



Après la 3^{ème}, un CAP Cuisinier ou Restaurant.

Remplir un dossier de candidature.

Avoir un entretien avec le Responsable de la section afin d'évaluer l'adéquation de votre profil avec cette formation.

SPÉCIFICITÉS DE L'ISMC



Une équipe pédagogique très soudée et disponible, qui propose un encadrement des élèves très proche.

Des cuisines et un restaurant d'application réservés à cette section.

Un CDI avec accès Internet à disposition des élèves.

Des labos de langues et salles informatiques.

Une salle multimédia et espace détente avec écran géant, conférences, ping pong, baby foot,...

Un internat féminin et restauration sur place.

ORGANISATION DES ÉTUDES



| Matières | Horaires hebdo en 2 ^{de} | |
|---|-----------------------------------|----------------|
| - Français, histoire-géographie, ECJS | 4 H 30 | |
| - Mathématiques | 2 H 30 | |
| - Langue vivante 1 | 2 H 30 | |
| - Langue vivante 2 | 2 H | |
| - Arts appliqués | 1 H | |
| - EPS | 2 H | |
| Enseignement Technologique et professionnel : | C.S.R. | Cuisine |
| - pratique professionnelle (cuisine + restaurant) | 10 H | 10 H |
| - technologie professionnelle | 2 H | 2 H |
| - sciences appliquées | 2 H | 4 H |
| - prévention santé environnement | 1 H | |
| Formation pratique | | |
| - 22 semaines (5.5 mois) de période de formation en entreprise réparties sur les trois ans. | | |
| Dont 6 semaines à l'étranger (facultatif). | | |



INSTITUT SUPERIEUR MARSEILLE CADENELLE
 134, Bd des libérateurs - Les Caillols - 13012 MARSEILLE
 Tél. : 04.91.18.10.50 - Fax : 04.91.45.47.65
 Internet : www.ismcadenelle.com - E-mail : info@ismcadenelle.com

ACCÈS :
 Métro Timone + Bus n°91
 Métro La Fourragère + Bus n°10
 ou Tramway