

# LIVRET

## DE SUIVI DE FORMATION & D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

BAC PRO Commercialisation et services en restauration  
BAC PRO Cuisine

### PRESENTATION

Le Baccalauréat professionnel s'adresse à toutes celles et ceux qui aiment se mettre au service des autres. Il concerne les filles et les garçons, passionnés, curieux, ayant soif de découverte, de créativité et d'autonomie. Le référentiel a pour ambition de développer une professionnalisation des apprenants conforme aux attentes des entreprises dans leur plus grande diversité.

La maîtrise des techniques de base au cœur des métiers concernés, l'acquisition de valeurs attachées à la vie en société, la prise en considération des évolutions sont des passeports pour l'avenir des titulaires de ces diplômes.

### FINALITES DU LIVRET

- Rend l'élève acteur de sa formation. Etablit un contrat moral entre l'élève, les enseignants et le lycée.
- Formalise-les contenus de la formation (compétences professionnelles).
- Responsabilise et motive l'élève en lui permettant la gestion de sa formation et la préparation des cours.
- Assure un suivi et une continuité des enseignements.
- Permet un suivi de la formation par la famille.
- Permet d'acquérir des savoirs et savoir-faire.

## **UNE FORMATION POUR LA REALISATION D'UN PROJET**

L'élève qui choisit un BACCALAUREAT PROFESSIONNEL inscrit son projet dans un cursus d'études de 3 ans. L'élève choisit directement une dominante « cuisine » ou « service » sans pour autant abandonner complètement la dominante opposée. Des enseignements communs seront dispensés afin de permettre aux élèves de découvrir la réalité professionnelle.

## **QUALITES et SAVOIR-ETRE ATTENDUS DES LE DEBUT DE FORMATION**

Le choix de votre dominante vous impose un engagement et une implication régulière en centre de formation et en entreprise.

Dès le début de sa formation, l'élève doit posséder les qualités de base suivantes :

- la politesse ;
- la motivation ;
- le respect des autres ;
- l'esprit d'équipe ;
- l'entraide ;
- la volonté d'apprendre et de mettre en œuvre des savoirs.

## **IMPLICATION EN PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)**

Une période de 22 semaines en milieu professionnel est répartie sur les trois années de formation. Les lieux de « stage » couvrent tous les types de restauration : commerciale (indépendante, de chaîne, gastronomique, etc.) mais aussi collective. Un livret de compétences définit les compétences à acquérir. Au cours de ces périodes, les élèves sont suivis par les professeurs. Le livret de compétence permet aussi de noter les élèves en fin de période. Cette notation constitue une partie de la note de pratique professionnelle comptant pour l'examen. Le lieu et le type de stage sont déterminés selon le profil de l'élève, sa motivation et ses besoins spécifiques d'apprentissage.

## **OBJECTIFS DE LA FORMATION EN COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

- Savoir communiquer, réaliser une démarche commerciale, établir une relation commerciale.
- Organiser et mettre en pratique des techniques en service de restauration.
- Animer et gérer une équipe en restauration.
- Gérer des approvisionnements et mettre en pratique des techniques d'exploitation en restauration.
- Mettre en place une démarche qualité en restauration.