

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »

Sur le site « *Hôtellerie-restauration* » de l'académie de Versailles, à l'adresse :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

sont disponibles :

- Référentiel **version finale** en CPC **Arrêté du 31 mai 2011**
- Guide d'accompagnement pédagogique évolutif
- Tous les documents d'évaluations officiels

Pensez à le consulter régulièrement

## Règlement d'examen Annexe II b

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 – Épreuve scientifique et technique		5					
E11 – Sous-épreuve de technologie	U11	2	CCF. (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U12	2	CCF. (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U13	1	CCF		Ponctuel, écrit	1 h	CCF
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel		5					
E21- Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U21	2	CCF. (1)		Ponctuel, écrit	2 h	CCF
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier	U22	3	CCF.		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF
E.3 – Épreuve professionnelle		9					
E31 – Sous-épreuve de communication et commercialisation	U.31	4	CCF		Ponctuel, écrit, oral et pratique	1 h 30 (3)	CCF
E32 - Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U.32	4	CCF e		Ponctuel, écrit, oral et pratique	4 h	CCF
E33 – Sous-épreuve Prévention Santé Environnement	U.33	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF.		Ponctuel, oral	20 min (4)	CCF
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique		5					
E51 – Sous épreuve de Français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF
E52 – Sous-épreuve d'Histoire –Géographie – Éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF
ÉPREUVE FACULTATIVE	UF1		Oral		Oral		Oral

- (1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel
- (2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury.
- (3) La sous-épreuve comporte trois ateliers de 30 minutes maximum chacun
- (4) dont 5 minutes de préparation

### Contrôle en cours de formation :

E11 – Sous épreuve de Technologie E12 – Sous épreuve de Sciences Appliquées E21 – Sous épreuve de Mercatique et Gestion Appliquée	<b>1<sup>ère</sup> situation d'évaluation</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Voir EP1 BEP Restauration

[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11\\_E12\\_E21\\_S1\\_CCF\\_Bac\\_Pro\\_CSR\\_Profil\\_competences\\_evaluation\\_ecrite.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_S1_CCF_Bac_Pro_CSR_Profil_competences_evaluation_ecrite.pdf)

E11 – Sous épreuve de Technologie E12 – Sous épreuve de Sciences Appliquées E21 – Sous épreuve de Mercatique et Gestion Appliquée	<b>2<sup>ème</sup> situation d'évaluation</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

**Une étude de cas** décrivant un  
contexte professionnel  
COMMERCIALISATION ET  
SERVICES EN RESTAURATION  
commun.  
Durée : 3h



**Supports documentaires professionnels**



E 11- Situation  
problème  
technologie  
professionnelle  
spécifique CSR

E12 - Situation  
problème  
sciences  
appliquées  
spécifique CSR

E -21 Situation  
problème  
mercatique et  
gestion  
appliquée



Grille d'évaluation : E11 E12 E21 CCF BAC PRO CSR  
[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11\\_E12\\_E21\\_S2\\_CCF\\_Bac\\_Pro\\_CSR\\_Profil\\_competences\\_evaluation\\_ecrite.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_S2_CCF_Bac_Pro_CSR_Profil_competences_evaluation_ecrite.pdf)

Grille d'évaluation récapitulative S1 (= EP1 BEP) + S2 E11 E12 E21 Grille récapitulative CCFBAC PRO Commercialisation et Service en Restauration <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_CCF_Bac_Pro_CSR_Grille_recapitulative.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E11_E12_E21_CCF_Bac_Pro_CSR_Grille_recapitulative.pdf</a>	<b>RECAPITULATIF</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

--	--

*Préconisations :*

*Pour chaque option, une seule situation d'évaluation construite autour d'un seul contexte professionnel est déclinée en 3 parties :*

- Situation problème technologie professionnelle E11,*
- Situation problème sciences appliquées E12,*
- Situation problème mercatique et gestion appliquée E21*

*Le contexte professionnel retenu peut être commun ou non aux 2 options.*

## E22 – PRÉSENTATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL

### Contrôle en cours de formation

12 pages maximum hors annexes

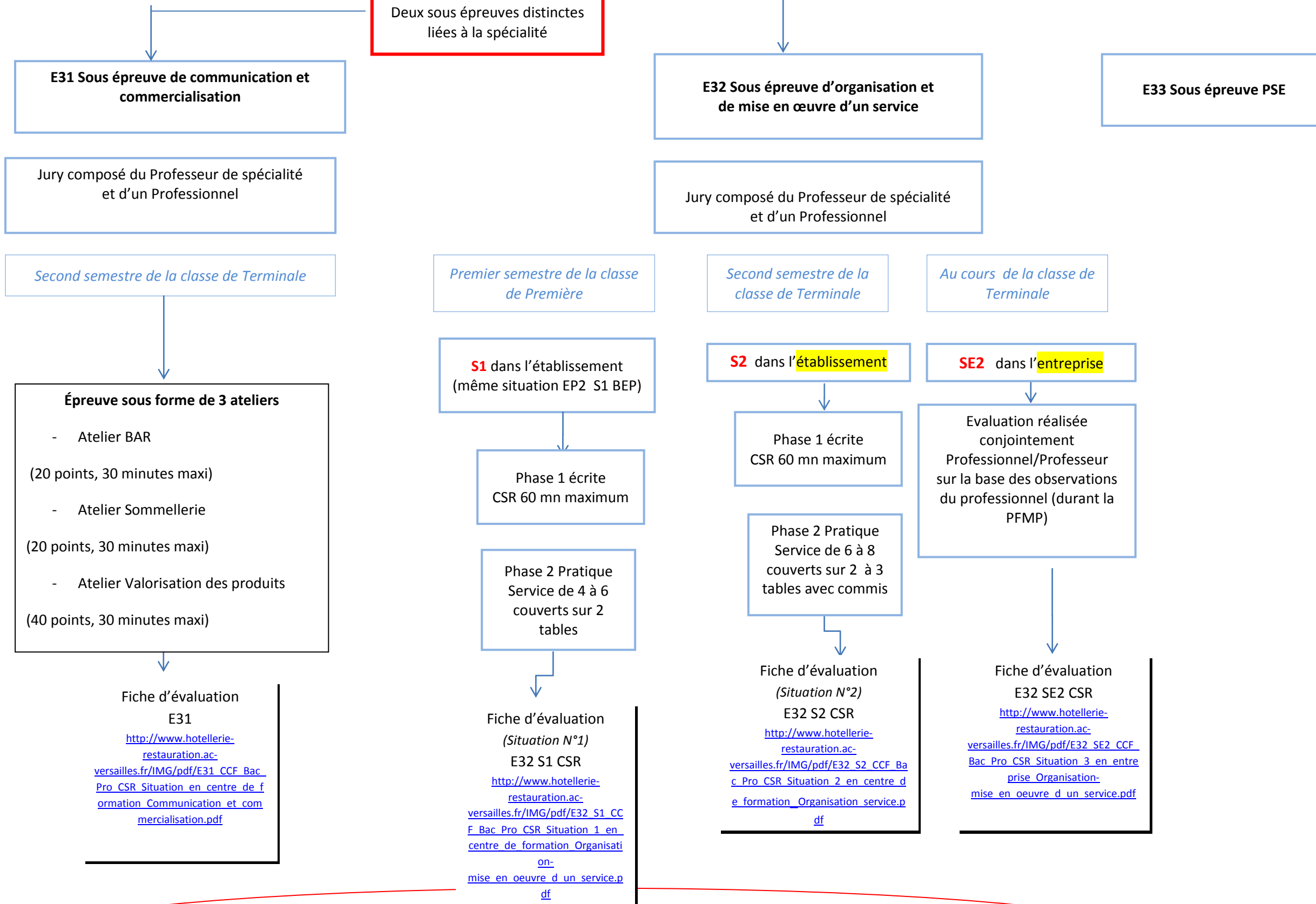
<p><b>Page de présentation de mon cursus</b> (1 page)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ NOM, Prénom</li> <li>➤ Cursus de formation Bac Pro</li> </ul>	<p><b>Fiches Bilan de Compétences FBC</b> (Fiche bilan de compétences E22)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC 1</li> <li>➤ FBC 2</li> <li>➤ FBC 3</li> <li>➤ FBC 4</li> <li>➤ FBC 5</li> </ul>	<p><b>Conclusion</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Annexes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Documents techniques</li> <li>✓ (plan, schéma, procédures, fiches techniques...)</li> <li>✓ Photographies</li> <li>✓ Supports de vente (carte, menu...)</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Démarche - Dossier professionnel Bac Pro CSR		
Seconde BAC PRO	Première BAC PRO	Terminale BAC PRO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérage des compétences avec mon professeur, mon tuteur en entreprise</li> <li>• Elaboration d'une ou plusieurs grilles d'auto-analyse et d'aide à la rédaction d'une FBC</li> <li>• Elaboration d'une ou plusieurs FBC avec l'aide de mes professeurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORATION des FBC :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC pôle 1</li> <li>➤ FBC pôle 2</li> <li>➤ FBC pôle 5</li> </ul> </li> <li style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°1</li> <li><i>(dans le courant du second semestre) :</i></li> <li>▪ Présentation d'une compétence opérationnelle relevant du pôle 1, 2 ou 5</li> <li>▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité) + un professeur de sciences appliquées</li> <li>▪ Grille E22 S1 CCF BAC PRO CSR</li> </ul> <p style="text-align: center;"> <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S1_CCF_Bac_Pro_CSR_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S1_CCF_Bac_Pro_CSR_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf</a> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORATION des FBC :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FBC pôle 3</li> <li>➤ FBC pôle 4</li> </ul> </li> <li style="text-align: center; color: red;">❖ Situation n°2</li> <li><i>(dans le courant du second semestre)</i></li> <li>▪ Présentation de deux compétences opérationnelles relevant du pôle 3 et 4</li> <li>▪ Présentation de mon travail devant un jury composé d'un professeur de service et commercialisation ou de cuisine (en fonction de la spécialité)+ un professeur de gestion appliquée.</li> <li>▪ Grille E22 S2 CCF BAC PRO CSR</li> </ul> <p style="text-align: center;"> <a href="http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S2_CCF_Bac_Pro_CSR_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf">http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E22_S2_CCF_Bac_Pro_CSR_Presentation_du_dossier_professionnel.pdf</a> </p>

## E3 - EPREUVE PROFESSIONNELLE CSR

Contrôle en cours de formation (coefficient 9)

Deux sous épreuves distinctes liées à la spécialité



Fiche d'évaluation recapitulative E32

[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E32\\_CCF\\_Bac\\_Pro\\_CSR\\_Grille\\_recapitulative-2.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/E32_CCF_Bac_Pro_CSR_Grille_recapitulative-2.pdf)

## ORGANISATION DE LA CERTIFICATION : RELATION ENTRE LE BEP ET LE BAC PRO

