

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

**Mettez-vous  
au service du goût**



Com. Reg. N° 14353/2020 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIRET : 775 688 799  
Crédits photos : © JP Pourteau / Apprentis d'Auteuil

**LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME**

Château des Vaux  
CS 90002 Saint-Maurice-Saint-Germain  
28240 LA LOUPE  
[chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org](http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir



# La confiance peut sauver l'avenir



## MÉTIERS

- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.
- Employé, directeur de restaurant.
- Gérant de restauration collective.

## OBJECTIFS

- **Bénéficier** d'un accompagnement pédagogique et éducatif personnalisé.
- **Obtenir** un diplôme de niveau 4.
- **Acquérir** des compétences professionnelles et des savoir-être pour s'insérer dans la vie active.

## ET APRÈS ?

- **Poursuite d'études**
  - Brevets professionnels
    - Arts du service et commercialisation en restauration
    - Barman
    - Sommelier
  - Mentions complémentaires
    - Accueil réception
    - Organisateur de réceptions
  - BTS Management en hôtellerie restauration
- **Insertion professionnelle**

## TRANSPORTS

- Des navettes quotidiennes desservent la gare de La Loupe (ligne Paris-Le Mans).
- Lignes d'autocar :
  - Quotidienne entre Dreux et le Château des Vaux.
  - Le vendredi et le dimanche vers Orléans, Evreux, Dreux et Paris.

*Les admissions sont possibles tout au long de l'année selon les places disponibles.*

*Les élèves peuvent être accueillis à l'internat éducatif et scolaire.*



## CONTENU DE LA FORMATION

- **Enseignements généraux** (15 h)
- **Enseignements professionnels** (15 h)
- **Travaux pratiques dans nos restaurants d'application et pédagogique**
- **Stages de formation en milieu professionnel** (22 semaines sur 3 ans)
- **Ouverture européenne :**  
Possibilité de réaliser une période de formation en milieu professionnel en Europe grâce au programme européen Erasmus +

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Après une 3<sup>e</sup>, un CAP ou une 2<sup>de</sup>**  
(sur avis du conseil de classe)

## CURSUS

Terminale  
Bac Pro

► Obtention du Bac Pro en contrôle continu en cours de formation et épreuves terminales

1<sup>re</sup>  
Bac Pro

2<sup>de</sup> Pro

**Lycée professionnel privé**

**Notre-Dame**

Tél. 02 37 53 70 70

[admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org](mailto:admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org)