

# Bac pro Cuisine & Commercialisation et service en restauration

Section Européenne




N° 1 Organisation et production culinaire

N° 2 Communication et commercialisation en restauration

*2 spécifiques*

N° 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle

N° 2 Organisation et services en restauration



N° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration

N° 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

N° 5 Démarche qualité en restauration



*3 communs*

**Poursuite d'études :**  
BTS hôtellerie ou en mentions complémentaires.

