

Quelques chiffres...

- ➡ **1** famille des métiers en classe de Seconde puis le choix en Première entre le Bac Pro Cuisine et le Bac Pro CSR
- ➡ **3** ans de formation
- ➡ **20** semaines de stage en entreprise sur **3** ans (soit ± 7 semaines/an)
- ➡ **1** poursuite d'études à envisager et à préparer



Lycée Professionnel Régional
Léon Blum

✉ **1111 bd Léon Blum
83300 DRAGUIGNAN**

☎ **04.94.50.20.60**

💻 **www.lycee-leon-blum.fr**



Familles des **Métiers** de
L'**Hôtellerie** **Restauration**

Baccalauréat Professionnel
Cuisine



Baccalauréat Professionnel
Commercialisation et
Services en
Restauration



2 Bacs Pros ⇔ 2 spécialités



Cuisine



Les débouchés sont :

- **la vie active**
 - ↗ cuisinier(ière)
 - ↗ gérant(e) de restauration collective
 - ↗ Traiteur
- **la poursuite d'études**
 - ↗ divers certificats de spécialisation
 - ↗ BTS

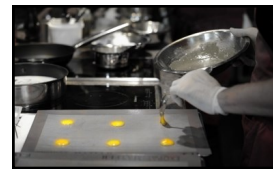


Commercialisation et Services en Restauration



Les débouchés sont :

- **la poursuite d'études**
 - ↗ diverses Mentions Complémentaires
- **la vie active**
 - ↗ chef de rang
 - ↗ sommelier
 - ↗ organisateur de réception
 - ↗ barman (barmaid)
 - ↗ maître d'hôtel



- **production culinaire**
 - ↗ connaissance des modes de cuisson, de la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments
 - ↗ maîtrise des méthodes de préparation des denrées
 - ↗ confection et présentation des plats
 - ↗ conception des menus
 - ↗ participation au nettoyage des locaux
- **gestion d'entreprise**
 - ↗ calcul des coûts de production et des prix des prestations
 - ↗ gestion des stocks des denrées
 - ↗ choix des fournisseurs
- **commercialisation**
 - ↗ compréhension du client et de ses besoins
 - ↗ préparation d'un argumentaire de vente
 - ↗ prise des commandes et bonne exécution
- **production de services**
 - ↗ prise en charge des opérations de restauration
 - ↗ préparation et mise en place des buffets
 - ↗ contrôle des matériels et des produits
 - ↗ participation au nettoyage des locaux
- **organisation et animation d'une équipe**
 - ↗ planification du travail de son équipe en fonction des prestations demandées
 - ↗ suivi et contrôle des tâches à réaliser
- **gestion d'entreprise**
 - ↗ calcul des coûts de production et des prix des prestations
 - ↗ gestion des stocks des denrées
 - ↗ choix des fournisseurs



Les enseignements concernent :

- **à 70 %, les matières générales**
 - ↗ français
 - ↗ histoire-géographie-éducation civique
 - ↗ mathématiques-sciences physiques
 - ↗ anglais /espagnol
 - ↗ arts appliqués
 - ↗ éducation physique et sportive
- **à 30 %, les matières professionnelles**
 - ↗ travaux pratiques cuisine/service (restaurant pédagogique)
 - ↗ technologie appliquée
 - ↗ économie-gestion
 - ↗ prévention santé environnement
- **l'accompagnement personnalisé/la consolidation**
 - ↗ en matière générale et professionnelle
- **Le projet en première et terminale BAC**



Les diplômes préparés :

- **le diplôme final : le Baccalauréat Professionnel**
 - ↗ au cours de l'année de Terminale contrôle en cours de formation (CCF)
 - ↗ en fin de Terminale lors d'épreuves ponctuelles