

Quelques chiffres...

➡ **3** ans de formation

➡ **22** 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.lycée-léon-blum.fr**



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Familles des Métiers de
L'Hôtellerie Restauration

Baccalauréat Professionnel
Cuisine



**Commercialisation
et Services
en Restauration**



2 Bacs Pros ⇔ 2 spécialités



Cuisine



Les débouchés sont :

• la vie active

- ↗ cuisinier (ière)
- ↗ directeur (trice) de restaurant
- ↗ gérant(e) de restauration collective
- ↗ traiteur



Commercialisation et services en restauration



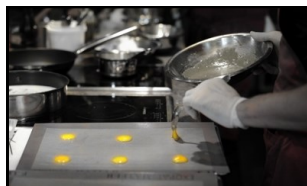
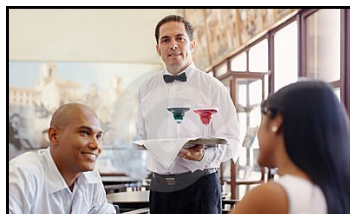
Les débouchés sont :

• la poursuite d'études

- ↗ MC Accueil réception
- ↗ MC Employé barman
- ↗ MC Employé traiteur
- ↗ MC Organisateur de réceptions
- ↗ MC Sommelier

• la vie active

- ↗ sommelier,
- ↗ chef de rang
- ↗ organisateur de réception
- ↗ barman (barmaid)



• production culinaire

- ↗ connaissance des différents 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

- ↗ choix des fournisseurs
- ↗ gestion des stocks des denrées



• 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

- ↗ choix des fournisseurs
- ↗ gestion des stocks des denrées
- ↗ calcul des coûts de production et calcul des prix des prestations

Les enseignements concernent :

• à 50 %, les matières générales

- ↗ français
- ↗ histoire-géographie-éducation civique
- ↗ Mathématiques-sciences physiques
- ↗ anglais
- ↗ arts appliqués
- ↗ éducation physique et sportive

• à 50 %, les matières professionnelles

- ↗ travaux pratiques cuisine/restaurant
- ↗ technologie appliquée
- ↗ économie-gestion
- ↗ prévention santé environnement

• l'accompagnement personnalisé/la consolidation

- ↗ en matière générale et en matière professionnelle

• Le chef d'œuvre en première et terminale BAC



Les diplômes préparés :

• le diplôme final : le Baccalauréat Professionnel

- ↗ au cours de l'année de Terminale et en contrôle en cours de formation (CCF)
- ↗ en fin de Terminale et lors d'épreuves ponctuelles