

# 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 préparer
- 👉 **1** insertion professionnelle rapide



## Lycée Professionnel Régional Léon Blum

✉ 1111 bd Léon Blum  
83300 DRAGUIGNAN

☎ 04.94.50.20.60

🌐 [www.lycee-leon-blum.fr](http://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



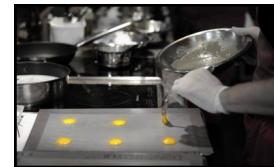
#### Les débouchés sont :

- **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 / italien
- ↳ arts appliqués
- ↳ éducation physique et sportive

#### • **à 30 %, les matières professionnelles**

- ↳ travaux pratiques cuisine/service (restaurant pédagogique)
- ↳ technologie appliquée
- ↳ économie-gestion
- ↳ prévention santé environnement

#### • **avec de l'accompagnement personnalisé** - ↳ en matière générale et professionnelle

#### • **la réalisation d'un projet professionnel**

#### • **la préparation de la poursuite d'études et/ou la préparation de l'insertion professionnelle**



## 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