

# 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  $\pm 7$  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 **M**étiers de  
L'**H**ôtellerie **R**estauration

Baccalauréat Professionnel  
**Cuisine**



Baccalauréat Professionnel  
**C**ommercialisation et  
**S**ervices en  
**R**estauration



## 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