

LVE 1 : Anglais, Espagnol

LVE 2 : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan

Section Européenne PORTUGAIS

Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les diverses activités liées au métier : fabrication de pains, de viennoiseries, de pâtisserie, mais aussi de produits traiteur (sandwiches, quiches, tartes salées, ...).

Le diplômé du bac professionnel « Boulangerie-Pâtisserie » peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine, et a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Contenu de la formation

La formation se compose de :

- **45% matières générales :**
Mathématiques, français, histoire-géographie, une langue vivante, EPS, ..., mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**
Culture et techniques professionnelles, sciences appliquées, arts appliqués, environnement économique et juridique, management, ...
- **6 semaines de stage en entreprise en classe de seconde,**
8 semaines en classe de Première
8 semaines en classe de Terminale.

Conditions d'admission

Ce bac professionnel se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves de seconde (GT ou Pro) et les titulaires d'un diplôme au minimum de niveau V (CAP, BEP) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première.

Pour tout renseignement sur les procédures, s'adresser au C.I.O. de son secteur.



○ Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Boulanger-pâtissier peuvent devenir Boulanger, Pâtissier, Préparateur en produits boulangerie viennoiserie ou Préparateur en produits de pâtisserie confiserie. De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent toutefois de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

► Spécialisation en suivant une Mention Complémentaire : Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie ...

► Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en BTS agroalimentaire, BTM (Brevet Technique des Métiers)

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restaurant, de l'Alimentation et des Services Tertiaires

Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.entmip.fr> - Facebook : @Lautreamont.Tarbes - Twitter : @Lautreamont65

Instagram : [lautreamont_officiel](#)

Un lycée avec de nombreux labels

- Label « **lycée des métiers** » mettant en évidence la cohérence de l'offre de formation et les partenariats actifs avec les professionnels locaux. Indicateur d'excellence pour la voie professionnelle !!
- Label « **lycée numérique** » avec la région Occitanie fourniture gratuite d'un ordinateur à tous les lycéens de 2de ...
- Label « **lycée E3D** », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « **restauration collective de qualité** » avec produits de circuits courts...



Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restauration et Boulangerie-Pâtisserie
- Partenariats internationaux prestigieux : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, NORVEGE, USA , URUGUAY...

Une ULIS Pro

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire (ULIS) Pro destinée à assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnu.

Une diversité culturelle et sportive

- Enseignement de l'**OCCITAN** (LV2/LV3) et de la culture Occitane
- Une Association Sportive dynamique : Musculation, Ski, Rugby, Badminton, Volley....
- De nombreux **PRIX EDUCATIFS** obtenus : label égalité filles-garçons ; 1er prix national "Buzzons contre le sexisme" ; concours académique « lutte contre le harcèlement » ...
- Lycée « Ambassadeur de l'Europe » avec les sections tertiaires
- **Orchestre à l'école** (batterie, guitare, basse, saxo, clavier au lycée professionnel) **exclusif !**

Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie + 1 crèmerie-fromagerie d'application : installations d'apprentissage idéales !!
- des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, internet haut débit
- un internat et une maison des lycéens modernes et conviviaux
- un gymnase sportif et une salle de musculation attractifs
- des espaces verts et un cadre vie rénovés

Lycée des **METIERS** de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex – Tél : 05 62 34 51 13