

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 !
- Le dispositif Lycéens/ Apprentis au cinéma

Des équipements 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



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...) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première. Pour tout renseignement, s'adresser au CIO.



Nous contacter

Téléphone : 05 62 34 51 13
Twitter : @Lautreamont65
Facebook : Lautréamont Tarbes (Lycée international)
Instagram : lautreamont_officiel
E-mail : 0650874x@ac-toulouse.fr



Scannez ce
QR Code !



BAC PRO
Boulangier-Pâtissier
Famille des métiers de
l'alimentation



LVE : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan
Section Européenne Anglais – Espagnol-Portugais

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 ...
- **E Label « lycée E3D »**, un lycée engagé dans le développement durable.
- **Label « restauration collective de qualité »** avec produits de circuits courts.

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.



Ce bac professionnel se prépare en trois Et après... Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Boulanger-pâtissier peuvent devenir Boulanger, Pâtissier, Préparateur en produits boulangerie viennoiserie 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)

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, deux langues vivantes, français, histoire-géographie, arts appliqués, 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 Seconde

8 semaines en classe de Première

8 semaines en classe de Terminale.

