

**LVE : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan**

**Section Européenne ANGLAIS**

**Section Européenne PORTUGAIS**

### Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de la cuisine et de techniques de productions culinaires telles que : cuisson, dressage, fabrication des pâtisseries.

Le diplômé du bac professionnel « Cuisine » acquiert également certaines compétences de gestion et de technique commerciale qui lui permettent de gérer les commandes et les stocks, les relations avec les fournisseurs et les clients et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

### Contenu de la formation

La formation se compose de

- **45% matières générales :**  
Français, mathématiques, deux langues vivantes, arts appliqués, histoire-géographie, EPS ....., mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**  
Organisation et production culinaire, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, ...
- **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, s'adresser au C.I.O**



### ○ Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Cuisine peuvent devenir Chef de cuisine, chef de rang, ou de production en restauration (collective ou traditionnelle) ou gérant de restaurant.

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, ...
- ▶ Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en BTS : Hôtellerie-restauration option A (mercatique et gestion hôtelière) ou option B (art culinaire, art de la table et du service)

**Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restauration, 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](https://www.facebook.com/Lautreamont.Tarbes) - Twitter : [@Lautreamont65](https://twitter.com/Lautreamont65)

Instagram : [lautreamont\\_officiel](https://www.instagram.com/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