

CUISINE

LVE : Anglaise, Espagnol

* selon le profil à étudier au cas par cas

Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié, capable grâce à des connaissances spécifiques, sous le contrôle de sa hiérarchie, de réaliser des préparations culinaires et de les servir aux clients.

Le titulaire du CAP « Cuisine » connaît les bases élémentaires de la cuisine, les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage d'assiette, et est capable d'élaborer un menu.

Contenu de la formation

La formation sous statut scolaire en 2 ans se compose de :

- **40% de matières générales :**
Mathématiques, français, histoire-géographie, une langue vivante, EPS, arts appliqués ..., mais aussi de
- **60% matières professionnelles et spécifiques au diplôme du CAP Cuisine :**
Organisation et production culinaire, technologie culinaire, prévention santé environnement, sciences appliquées et gestion.
- **6 semaines de stage en entreprise la première année et 8 semaines la dernière année.**

La formation sous statut d'apprenti, 420 heures de formation/an avec une alternance de 12 semaines de 35H en formation au lycée et le restant en entreprise.



○ Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Le titulaire du CAP « Cuisine » débute en tant que commis dans la restauration traditionnelle ou collective. Avec de l'expérience, il peut grimper les échelons pour devenir chef de partie (responsable d'une partie du menu), puis second et chef.

- ▶ Insertion dans la vie active ;
- ▶ Spécialisation en suivant une mention complémentaire : Cuisinier en desserts de restaurant, Employé traiteur, Sommellerie, ...
- ▶ Spécialisation en suivant un Brevet Professionnel : Boucher, Charcutier-Traiteur, Cuisinier, ...
- ▶ Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en 1ère Bac Professionnel « Cuisine » ou autre.

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.enimip.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