

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 Commercialisation et Services en Restauration

Famille des métiers de
l'hôtellerie-restauration



Ce bac professionnel se prépare en trois Et après... Débouchés et poursuite d'études
Les titulaires du Bac Pro Commercialisation et services en restauration peuvent devenir Chef de rang, Exploitant de restaurant, Gérant de restaurant de collectivité ou Maître d'hôtel. 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 : Barman, Sommelier, Accueil-Réception,

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), Cœnologie, Tourisme...



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.



Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de services en restauration, maîtrisant qualité et rapidité d'exécution, et capable de s'adapter en français et en langues étrangères à des fonctions d'accueil, d'organisation et de service des repas dans différents types de restauration.

Le diplômé du bac professionnel « Commercialisation et services en restauration » maîtrise les techniques des différents services en salle, doit savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute afin de la fidéliser et est capable de coordonner l'activité de l'équipe du restaurant (comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons).

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 :

Services en restauration, communication, démarche commerciale et d'équipe, gestion des approvisionnements, gestion d'exploitation, démarche qualité, relation clientèle

6 semaines de stage en entreprise en Seconde

8 semaines en classe de Première

8 semaines en classe de Terminale.