

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

Définition et analyse du métier:

Le titulaire d'une mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » réalise des pâtes, des crèmes, des sauces, des glaces, des entremets. Il dresse aussi les desserts à l'assiette. Sa spécialisation lui permet d'œuvrer dans des restaurants gastronomiques de chaînes hôtelières.

Qualités requises pour le métier:

- Rapide, soigné, méticuleux.
- Mobile,
- Goût et odorat développés,
- Imagination, rigueur.

Condition d'accès à la formation:

Être titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO ou Brevet Professionnel Cuisine.

Condition d'accès à la formation:

OUVERTURE rentrée 2018 : en 1 an, sous Contrat d'Apprentissage, dans un restaurant gastronomique en partenariat avec le CFA Académique.

ou

En 1 an, sous contrat de professionnalisation en partenariat avec le Greta Midi Pyrénées Sud.

Cette formation a l'originalité de faire travailler les apprenants sur les herbes et plantes du Piémont Pyrénéen.

**OUVERTURE en
APPRENTISSAGE
rentrée 2018**



Un label « Lycée des Métiers »

- Un label 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.
- Des interventions extérieures nombreuses et variées dans le cadre de « Travaux Pratiques externés ».



Une ouverture internationale

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restauration et Boulangerie-Pâtisserie
- Section Européenne **Espagnol** : Gestion Administration et Accueil Relation Clients Usagers
- Partenariats internationaux prestigieux avec l'URUGUAY, les USA (Atlanta, Savannah) ...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, 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
- Equipe RUGBY féminin : en partenariat avec la FFR et le Lycée Adriana de Tarbes
- 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 » ; participation au « Festiv' des lycéens »...

Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- un bar ; deux restaurants ; une boulangerie-pâtisserie et une crèmerie-fromagerie d'application
- 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 - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.entmip.fr> - Facebook : [@Lautreamont.Tarbes](#) - Twitter : [@Lautreamont65](#)