

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 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.

Conditions d'admission

Ce CAP se prépare en 2 ans après la classe de 3^{ème}.

Les élèves des dispositifs particuliers, type SEGPA, DIMA ou ULIS, sont prioritaires sur ce CAP par rapport aux élèves de 3^{ème} générale ou Prépro.



○ 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 (formation Bac+1) : 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 Bac Professionnel « Cuisine » ou autre.

OUVERTURE

INTERNATIONALE

- Section Européenne Anglais : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne Espagnole : Tertiaire
- Partenariat avec l'URUGUAY
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en IRLANDE, en ESPAGNE...

TRAVAUX PRATIQUES

EXTERNÉS

Des interventions extérieures nombreuses et variées dans le cadre de « TP externés » en étroite relation avec le milieu socio-économique local.

DISPOSITIF ULIS

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.



PÔLE TERTIAIRE

BAC PRO 3 ans Accueil - Relations Clients et Usagers
BAC PRO 3 ans Gestion - Administration

PÔLE ALIMENTATION

BAC PRO 3 ans Boulangerie - Pâtisserie

PÔLE HÔTELLERIE - RESTAURATION

CAP 2 ans Cuisine
CAP 2 ans Restauration
BAC PRO 3 ans section européenne Anglais
- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration

UNE DYNAMIQUE EDUCATIVE

De nombreux prix éducatifs obtenus : label égalité filles-garçons ; prix coup de cœur académique 2014 concours « lutte contre le harcèlement ». Participation au « Festiv' des lycéens »...

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION,
DE L'ALIMENTATION ET DES SERVICES TERTIAIRES LAUTREAMONT

Avenue d'Azereix - BP 21649 - 65016 TARBES Cedex
Tél : 05.62.34.51.13 - <http://lautreamont.entmip.fr>

DES ÉQUIPEMENTS PERFORMANTS

- Des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, connexion fibre
- Un internat moderne
- Un foyer et des salles de musculation conviviaux

- Un bar et deux restaurants d'initiation et d'application
- Une boulangerie-pâtisserie d'application, unique dans l'académie