

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 HOTELLERIE - 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
musculature conviviaux

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