



Pôle Hôtellerie-Restauration

- **BTS Management en Hôtellerie Restauration**
OPTION B : Management d'unité de production culinaire
- **Mention Complémentaire**
Cuisinier en Desserts de Restaurant
- **Bac Pro Cuisine**
 - ✓ Section européenne ANGLAIS 
 - ✓ Section européenne PORTUGAIS 
 - ✓ OCCITAN
- **Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration**
 - ✓ Section européenne ANGLAIS 
 - ✓ Section européenne PORTUGAIS 
 - ✓ OCCITAN
- **CAP Cuisine**
- **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**

PORTES OUVERTES
 SAMEDI 16 MARS 2019
 9H00 - 13H00



Pôle Alimentation

- **Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie**
 - ✓ Section européenne PORTUGAIS 
 - ✓ OCCITAN
- **CAP Crémier-Fromager**



Pôle Tertiaire

- **Bac Pro Gestion Administration**
 - ✓ Section européenne ESPAGNOL 
 - ✓ OCCITAN
- **Bac Pro Accueil Relation Clients et Usagers**
 - ✓ Section européenne ESPAGNOL 
 - ✓ OCCITAN
- **Secrétaire Administrative Médico-Sociale** Formation continue

LES
 «+»

- **LABELS** « lycée des Métiers », « lycée Numérique », « lycée E3D », « Erasmus + », « Restauration collective circuits courts », avec aussi ULIS Pro, Maison des lycéens, salle musculation, rugby féminin, Internat...
- **STAGES à l'ETRANGER** : USA, URUGUAY, ITALIE, PORTUGAL, IRLANDE, ESPAGNE ...
- **1 Bar, 2 Restaurants, 1 Boulangerie-Pâtisserie, 1 Crèmerie-Fromagerie d'application, salles informatiques...**

Lycée des Métiers LAUTREAMONT
 Hôtellerie-Restauration, Alimentation et Services Tertiaires
 Avenue d'Azereix - BP1649 - 65000 TARBES
 Tél. 05 62 34 51 13 / Fax. 05 62 34 85 37
 Site Web : <http://lautreamont.entmip.fr>
 Facebook : @Lautreamont.Tarbès Twitter : @Lautreamont65

Mention Complémentaire

Art de la cuisine allégée



Ouverture rentrée scolaire 2019

Vous êtes

- Titulaire d'un BTS Diététique
- Titulaire d'un BTS Hôtellerie
- Titulaire d'un Bac STHR ou BAC PRO Cuisine
- Vous justifiez d'une expérience dans la cuisine
- Ou dans une autre situation (étude au cas par cas)

CONTENU DE LA FORMATION



Enseignements

- Activités professionnelles Travaux Pratiques (210 h)
- Technologie expérimentale (90 h)
- Technologie (60 h)
- Sciences Appliquées (60 h)
- Art de la Table (30 h)
- Langue Vivante 1 (30 h)
- Sauveteur Secouriste du Travail (15 h)

La formation

Cette formation de niveau V permet de se spécialiser sur un créneau porteur la cuisine gourmande et le bien-être. Le titulaire de ce diplôme est capable de confectionner des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux. Il maîtrise les techniques culinaires traditionnelles et plus récentes, sait cuisiner avec peu de matière grasse. Il est également en mesure d'élaborer de nouvelles recettes.

Le diplômé peut débiter comme cuisinier dans un établissement de thalassothérapie, un centre de remise en forme ou une station thermale, mais aussi dans un restaurant collectif ou commercial proposant des repas allégés.

La cuisine allégée est une cuisine de qualité qui doit répondre aux besoins d'une clientèle soucieuse de bien-être et se doit être à la fois :

- Une cuisine faiblement énergétique
- Une cuisine équilibrée
- Une cuisine gustative
- Une cuisine créative et esthétique

La mission du professionnel en cuisine allégée est de concilier ces 4 éléments.

Formation en alternance par apprentissage

Lycée des MÉTIERS 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.cntmip.fr> - Facebook : [@Lautreamont.Tarbes](#) - Twitter : [@Lautreamont65](#)