

Tarbes,  
Le 26 mars 2021

Ce jour, 26 mars 2021, a lieu la signature de la convention de partenariat entre le Conservatoire Botanique Pyrénéen, le CIP-FCIP Académie de Toulouse et le Lycée des Métiers Lautréamont.

Cette convention a pour objet d'instituer entre le Conservatoire Botanique, le GIP-FCIP et le Lycée Lautréamont un partenariat visant à mettre en relation des intervenants experts du conservatoire botanique et les apprentis de la formation par apprentissage Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant – Coloration botanique du Piémont Pyrénéen.

Ce partenariat permettra d'aborder avec les apprentis des enseignements pédagogiques dans le domaine de la connaissance, l'identification, la conservation des végétaux ainsi que des modalités et conditions de cueillette et de consommation de la flore locale. Ces derniers exploiteront ces connaissances dans leurs productions culinaires.

Pour se faire, le Conservatoire botanique mettra à disposition une équipe de botanistes, ethnologues pour assurer la formation.

Les activités prévues avec les spécialistes se dérouleront sur les sites naturels du Piémont Pyrénéen ainsi qu'au lycée où les apprentis pourront mettre à profit leurs cueillettes afin de les sublimer dans leurs productions culinaires.

Vous trouverez ci-dessous un reportage du journal télévisé de France 3 Occitanie du 09 mars 2021 qui présente cette formation :

<https://www.facebook.com/Lautreamont.Tarbes/videos/824874924773081>

Les signataires de cette convention sont :

- M. Madiot, Directeur du GIP-FCIP
- M. Jacques Brune, Président Syndicat mixte- Conservatoire botanique des Pyrénées
- Mme Jansou, Directrice CFA de l'Académie de Toulouse
- M. Courade, Proviseur du Lycée Lautréamont de Tarbes.

# Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

## Définition et analyse du métier :

Le titulaire d'une mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » de niveau III 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.

L'originalité de cette formation, unique en France est de faire travailler les apprenants sur les herbes et plantes du Piémont Pyrénéen avec constitution d'un herbier pour une exploitation gastronomique.

## Contenu de la Formation

40 semaines de formation professionnelle en entreprise

12 semaines de formation au lycée, chacune comprenant comme cours :

- Pratique professionnelle en cuisine et pâtisserie : 15H
- Botanique culinaire : 4H
- Technologie professionnelle : 4H
- Sciences appliquées : 3H
- Botanique : 3H
- Arts appliqués : 2H
- Gestion appliquée : 2H
- Recherche documentaire et constitution herbier : 2H

## Condition d'accès à la formation :

Être titulaire :

- BTS : Management Hôtellerie-Restauration production culinaire
- BAC STHR ou BAC PRO cuisine
- CAP, BEP ou Brevet Professionnel Cuisine.
- Justifier d'une expérience en cuisine ou autre (étude au cas/cas)

## Modalités de la formation :

Formation unique dans la région OCCITANIE, dispensée en 1 an :

- sous Contrat d'Apprentissage
- sous Contrat de Professionnalisation



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



### 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 ...
- Label « **lycée E3D** », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « **restauration collective de qualité** » avec produits de circuits courts...



### Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- 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 : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- 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, le Lycée agricole 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 »...

### Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie et 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

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