



1, Avenue des cimes
64160 Morlaàs
Tél : 05.59.33.02.51

<https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/>
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr



CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE
CUISINE



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés, dans les métiers de la cuisine.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 14 semaines sur les 2 années de formation.

HEURES DE FORMATION

- ✓ Enseignement général : **12h/semaine**
- ✓ Enseignement professionnel : **19h/semaine**

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- ✓ 3ème Générale
- ✓ 3ème Prépa Pro
- ✓ 3ème SEGPA

Le recrutement se déroule uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- ✓ Grandes et moyennes surfaces
- ✓ Restaurants, brasseries
- ✓ Cafeteria.

LES APTITUDES REQUISES

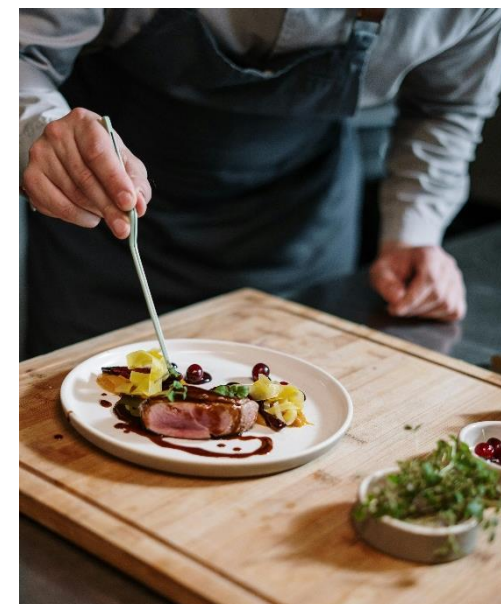
- ✓ Bonne technique gestuelle.
- ✓ Bonne résistance physique.
- ✓ Esprit d'équipe.
- ✓ Créativité.
- ✓ Facultés d'adaptation.
- ✓ Dynamisme.
- ✓ Disponibilité (horaires).
- ✓ Sens pratique.

LES « PLUS » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Participations à divers concours (MAF, CGM,...)
- ✓ Découverte de nouveaux produits.
- ✓ Partenariats avec des entreprises locales.
- ✓ Plateaux techniques professionnels.

LES ATELIERS

- ✓ 5 Cuisines professionnelles
- ✓ Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- ✓ Vente des productions des élèves à la boutique « Les Cimes » du lycée.



LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ Mentions Complémentaires
- ✓ 1ère BAC PRO Cuisine (passerelle)
- ✓ Brevet Professionnel « Arts de la Cuisine ».