



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
PRODUCTION ET SERVICE EN
RESTAURATIONS



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels capables de réaliser des préparations culinaires et d'exercer des fonctions de service et de communication.

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

- ✓ Les restaurants collectifs (hôpitaux, établissements scolaires, entreprises, administrations, cuisines centrales).
- ✓ La restauration commerciale (restauration en libre-service, restauration rapide ou à thèmes).

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

- ✓ Découverte de nouveaux produits.
- ✓ Partenariats avec des entreprises locales.
- ✓ Plateaux techniques professionnels.

LES ATELIERS

- ✓ Atelier SELF professionnel.
- ✓ Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- ✓ Vente des productions des élèves à la boutique « Les Cimes » du lycée.



LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ CAP Cuisine