Haute-Vue
LYCÉE PROFESSIONNEL
Pau-Morlaàs

Lycée des métiers du goût, des soins, et des services à la personne

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

@LP_HAUTE_VUE

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 : **18h/semaine**
- ✓ Enseignement professionnel : **12h/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

Le ou la titulaire d'un CAP Cuisine exerce des fonctions de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité (restaurants traditionnels, brasseries, traiteur, cafétérias, restaurants d'entreprise ou scolaires...)

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

- ✓ CS (Certificat de Spécialisation) Dessert de Restaurant
- ✓ CS Employé Traiteur
- ✓ 1ère BAC PRO Cuisine (passerelle)
- ✓ Brevet Professionnel « Arts de la Cuisine »