



**LYCÉE DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE ET
DU COMMERCE** Louis Darmanté
Capbreton



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION



Erasmus+

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce Louis Darmanté

23, rue J. B. Gabarra - BP78 – 40130 Capbreton

Tél. 05 58 72 10 38

www.lpr-darmante-capbreton.fr



2^{NDE} Métiers de l'Hôtellerie- Restauration

Ouverture internationale

Recrutement :

- Elèves issus de :
 - ✦ 3^{ème} Générale ou Prépa Métiers
 - ✦ Réorientation

Qualités requises :

- ✦ Attitude et comportement professionnels
- ✦ Maîtrise technique et gestuelle
- ✦ Rapidité et dextérité
- ✦ Communication dans différents contextes professionnels
- ✦ Prise en compte du développement durable
- ✦ Entretien des locaux et des matériels
- ✦ Respect de la réglementation (santé, hygiène, sécurité)

PFMP : 6 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel dans des entreprises régionales

BAC PRO AVEC POSSIBILITE DE SECTION EUROPEENNE

Durée des études : 2 ans

PFMP : 14 à 20 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel sur 2 ans selon l'objectif de l'élève (dont 4 à l'étranger)

Spécialité Cuisine



Contenu de la formation :

- ✦ Organisation et production culinaire
- ✦ Communication et commercialisation en restauration
- ✦ Animation et gestion d'équipe en restauration
- ✦ Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- ✦ Démarche qualité en restauration

Débouchés :

Entrée dans la vie active :

Être employé dans les secteurs d'activités suivants :

- ✦ Premier commis de restauration de luxe
- ✦ Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- ✦ Adjoint de gérant de chaînes hôtelières
- ✦ Responsable dans le secteur de la restauration sociale

Poursuite d'études :

- ✦ BTS Management en hôtellerie restauration
- ✦ Certificat de Spécialisation (1an)

3^{ème} Prépa Métiers

Contenu de la formation :

- ✦ 6h de Découverte Professionnelle dans différents secteurs d'activité
- ✦ 26h de matières d'enseignement général

Durée des études : 1 an

Stages en entreprise : 4 semaines

Spécialité C.S.R. Commercialisation et Services en Restauration (C.S.R.)

Contenu de la formation :

- ✦ Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- ✦ Organisation et service en restauration
- ✦ Animation et gestion d'équipe en restauration
- ✦ Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- ✦ Démarche qualité en restauration

Débouchés :

Entrée dans la vie active :

Être employé dans les secteurs d'activités suivants :

- ✦ Commis de rang en restauration de luxe
- ✦ Maître d'hôtel, sommelier après quelques années d'expérience
- ✦ Adjoint de gérant ou responsable pour la restauration sociale
- ✦ Gérant de centre de vacances

Poursuite d'études :

- ✦ BTS Management en hôtellerie restauration
- ✦ BTS Tourisme
- ✦ BTS Gestion des PME
- ✦ Certificat de Spécialisation (1an)

Recrutement :

Elèves issus de 4^{ème}, prêts à se remobiliser autour d'un projet de formation. Dossier étudié en commission départementale

Diplôme : Diplôme National du Brevet

Poursuite d'études :

CAP ou Bac Professionnel

C.A.P. Cuisine ou Commercialisation et Services en Hôtel-Café- Restaurant



Durée des études : 2 ans

PFMP : 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel sur 2 ans chez les professionnels locaux de la restauration et de l'hôtellerie.

Recrutement :

Elèves issus de :

- ⊕ 3^{ème} Générale
- ⊕ 3^{ème} Prépa Métiers
- ⊕ 3^{ème} SEGPA

Qualités requises :

- ⊕ Attitude et comportement professionnels
- ⊕ Maîtrise technique et gestuelle
- ⊕ Rapidité et dextérité
- ⊕ Communication dans différents contextes professionnels
- ⊕ Prise en compte du développement durable
- ⊕ Entretien des locaux et des matériels
- ⊕ Respect de la réglementation (santé, hygiène, sécurité)



Débouchés :

Entrée dans la vie active : le titulaire du CAP peut être employé dans les secteurs d'activités suivants :

- ⊕ Restauration artisanale et de luxe
- ⊕ Chaînes hôtelières
- ⊕ Collectivités (hôpitaux, restaurants scolaires, etc ...)
- ⊕ Cafés, bars, brasseries

Poursuite d'études :

- ⊕ Baccalauréat professionnel Cuisine ou C.S.R. en 2 ans
- ⊕ Certificat de Spécialisation (1 an)



FORMATIONS PAR APPRENTISSAGE :

C.A.P. Poissonnier

Durée des études : 2 ans

Apprentis:

- ⊕ Alternance de formation en entreprise et au lycée.
- ⊕ 2 ans en contrat d'apprentissage : 12 semaines/an soit 420 heures/an de formation au lycée

Poursuite d'études :

- ⊕ Certificat de Spécialisation Employé traiteur (1 an).
- ⊕ Bac professionnel Poissonnier-Ecailler-Traiteur en 2 ans

C.S. Employé Traiteur

Durée des études : 1 an

Recrutement : pré-requis : être titulaire d'un :

- ⊕ CAP Cuisinier
- ⊕ CAP Charcutier / Boucher / Poissonnier
- ⊕ CAP Boulanger / Pâtissier
- ⊕ Bac Professionnel Cuisine
- ⊕ BP Cuisine

Apprentis:

- ⊕ 3 semaines en entreprise, 1 semaine au lycée
- ⊕ 1 an en contrat d'apprentissage : 12 semaines au lycée soit 420 heures de formation



LES PLUS DU LYCÉE DE CAPBRETON

ACCREDITATION ERASMUS+

Une politique d'ouverture internationale qui permet à chaque élève de Bac Pro d'effectuer une période de stage à l'étranger en Terminale C ou CSR.

Stage à l'étranger



En Terminale Bac Pro :
4 semaines au Portugal, en Irlande ou en Espagne selon les années.

SECTION EUROPÉENNE

En 1^{ère} et Terminale Bac Pro C et CSR, les élèves volontaires suivent un enseignement professionnel en anglais ou en espagnol.



Une épreuve orale spécifique et ponctuelle est passée, donnant lieu à la « Mention Européenne » sur le diplôme.



AQUITAPRO

Ce dispositif, en lien avec le lycée Gustave Eiffel de Bordeaux, permet aux élèves diplômés du BAC PRO ou du CAP de poursuivre leur formation par 6 mois de stage à l'étranger.

Mini-stages

Les élèves de 3^{ème} peuvent découvrir notre lycée et nos formations par le biais de mini-stages d'une journée ou d'une demi-journée, tout comme ceux de 4^{ème} désireux d'intégrer la classe de 3^{ème} Prépa Métiers.

ULIS PRO

L'unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire permet le renforcement des compétences pour les élèves présentant un handicap et inscrits dans une de nos formations.

NOTRE CADRE DE VIE

L'établissement

Situé en plein centre-ville de Capbreton, le lycée accueille 300 élèves, stagiaires de la formation continue et apprentis, formés aux Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce.



Les moyens pédagogiques

Nos équipements diversifiés permettent d'assurer un enseignement professionnel de qualité :

- ⊕ C.D.I.
- ⊕ Salles informatiques
- ⊕ Salle de communication
- ⊕ Magasin pédagogique
- ⊕ Cuisines pédagogiques
- ⊕ Restaurant d'application



L'internat

- ⊕ Capacité d'accueil : 215 élèves (filles et garçons)
- ⊕ Soutien au travail scolaire

Les animations

- ⊕ Maison des lycéens, jeux, lecture, musique, vidéos...
- ⊕ Sorties extra-scolaires
- ⊕ UNSS : musculation, sports collectifs...



L'infirmerie

- ⊕ Accueil et suivi médical, psychoaffectif...
- ⊕ Organisation d'actions d'information et de prévention dans le cadre du CESCE (Comité d'Éducation à la Santé, la Citoyenneté et l'Environnement)



INFOS PRATIQUES

Régime

Externe, demi-pensionnaire, interne

Tarifs annuels 2024

- ⊕ Internat : 1449,89€
- ⊕ Demi-pension 5 j : 547,02€
- ⊕ Demi-pension 4 j : 467,21€

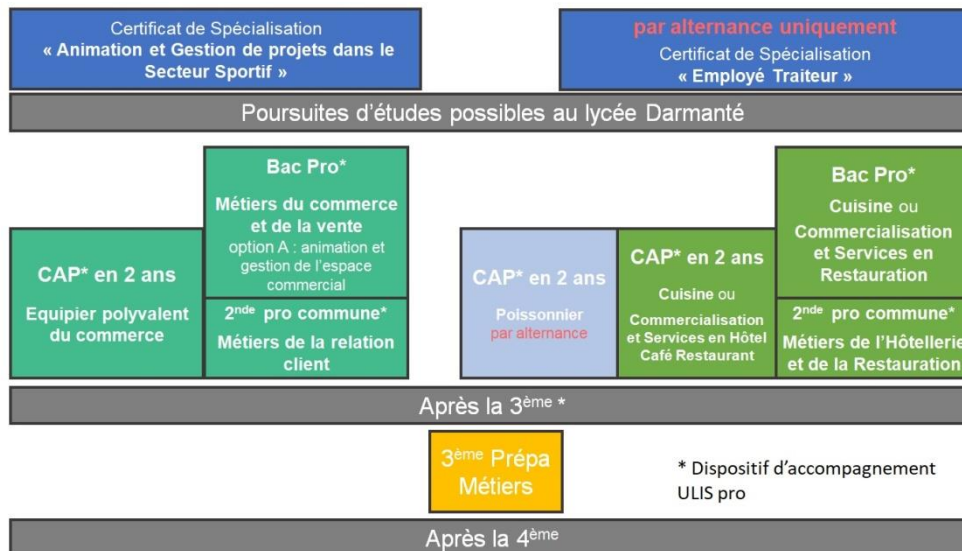
Bourses, Fonds d'Aide

- ⊕ Bourses nationales
- ⊕ Bourses supplémentaires spécifiques à l'enseignement technique
- ⊕ Fonds social Lycéen
- ⊕ Aide de rentrée de la Région Nouvelle Aquitaine

Transport scolaire

La Région Nouvelle Aquitaine assure un service de ramassage scolaire.

Carte des formations Rentrée 2024



* Dispositif d'accompagnement ULIS pro

