

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU COMMERCE LOUIS DARMANTÉ

VOTRE AVENIR DANS LES MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



LYCÉE DES MÉTIERS
L'HÔTELLERIE ET DU COMMERCE

LYCÉE LOUIS DARMANTÉ

23, rue Jean-Baptiste Gabarra

BP78 40130 Capbreton

tél. : 05 58 72 10 38

CONTACT

Département **DES LANDES**



NOS FORMATIONS

1. Baccalauréat Professionnel

2nd Pro Commune - Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Permettre une orientation vers les spécialités du Bac Professionnel : Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration (C.S.R.).

Spécialités C.S .R : Commercialisation et Services en Restauration (en 2 ans) :

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Organisation et service en restauration
- Démarche qualité et respect des normes d'hygiène

Débouchés professionnels :

- Chef de rang
- Adjoint(e) de gérant ou responsable pour la restauration sociale

Poursuites d'études :

- BTS MHR
- BTS Tourisme.
- Certificat de Spécialisation (1 an)

Spécialités Cuisine (en 2 ans):

- Organisation et production culinaire.
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements
- Démarche qualité en restauration

Débouchés professionnels :

- Premier commis en restauration
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Poste dans le secteur de la restauration sociale

Poursuites d'études :

- BTS MHR
- Certificat de Spécialisation (1 an)

2. CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

CAP Cuisine

Programme commun :

- Acquisition des compétences techniques et gestuelles.
- Formation en communication dans des contextes professionnels.
- Sensibilisation au développement durable, respect des normes de santé, hygiène et sécurité.

Durée : 2 ans.

- Stages en entreprise (PFMP) : 14 semaines réparties sur 2 ans, dans des entreprises locales de restauration et hôtellerie

Débouchés professionnels :

- Restauration artisanale, collectivités (hôpitaux, cantines scolaires, etc.), cafés, bars, brasseries.
- Chaînes hôtelières

Poursuites d'études :

- Bac professionnel Cuisine ou C.S.R. (en 2 ans).
- Mention complémentaire (1 an)

LES PLUS DU LYCÉE

Stage international Erasmus+ :

4 semaines en Europe (1ère Bac pro).

Aquitapro :

Ce dispositif Post- Bac Pro permet à nos élèves de poursuivre leur formation par 6 mois de stage à l'étranger.

Dispositif ULIS PRO :

Accompagnement personnalisé pour les élèves en situation de handicap.

Cadre de vie :

Internat filles et garçons.

Animations diverses : Maison des lycéens, sorties , sports, soutien scolaire.

Transports et aides :

Service régional ou local selon le domicile des élèves

Bourses nationales, départementales et fonds sociaux.

Service social scolaire

Équipements pédagogiques :

Restaurant pédagogique

Gymnase

CDI

Salles informatiques

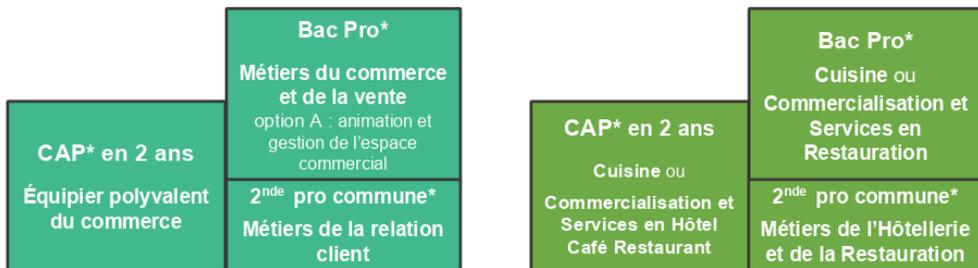
CARTE DES FORMATIONS

RENTRÉE 2025

Certificat de Spécialisation
« Animation et Gestion de projets dans le
Secteur Sportif »

par alternance uniquement
Certificat de Spécialisation
« Employé Traiteur »

Poursuites d'études possibles au lycée Darmanté



Après la 3^{ème} *

3^{ème} Prépa
Métiers

* Dispositif d'accompagnement ULIS pro

Après la 4^{ème}



Courriel : ce.0400004m@ac-bordeaux.fr

Site internet : www.lpr-darmante-capbreton.fr