

Les +

Un internat ouvert
dès le dimanche soir

**PARTENARIATS ET STAGES A L'ÉTRANGER,
SECTIONS EUROPENNES**

**USA, URUGUAY, ITALIE, PORTUGAL,
IRLANDE, ESPAGNE, BRESIL**



**ECOLE
AMBASSADRICE
DE L'EUROPE**

**EQUIPEMENTS MODERNES ET
PERFORMANTS**

**1 Bar d'application, 2 Restaurants
(gastronomique et brasserie)**

1 Boulangerie-Pâtisserie d'application,

1 Crèmerie-Fromagerie d'application

**Salles informatiques, Salle de musculation,
Maison des lycéens, Internat**

LABELS

**« Lycée international des Métiers », « Lycée
Numérique »**

« Restauration collective circuits courts »,

« Lycée E3D », « lycée EUROSCOL »

Lycée Ambassadeur de l'Europe

ULIS

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire

**Lycée International
des Métiers Lautréamont
Hôtellerie-Restauration,
Alimentation
et Services Tertiaires**

NOUS CONTACTER :

**Avenue d'Azereix- BP 21649 65016
TARBES**

Tél : 05 62 34 51 13

Mél : 0650874x@ac-toulouse.fr

Site web

<https://lautreamont.mon-ent-occitanie.fr/>



**Lautréamont Tarbes (Lycée
international)**



@Lautreamont65



lautreamont_officiel



**Famille des Métiers
de l'Hôtellerie-Restauration**

**BTS Management en Hôtellerie
Restauration**

- Option B : production culinaire*

Mentions Complémentaires

- Cuisinier en Desserts de Restaurant*
- Desserts de restaurant*

BAC Professionnel

- Cuisine**
- Commercialisation et Services en Restauration**

Section Européenne Anglais et espagnol
Section Européenne Portugais

LV au choix : Anglais, Espagnol, Portugais,
Occitan

CAP

- CAP Cuisine *
- Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant*



* Apprentissage ** Scolaire ou Apprentissage

**Famille des Métiers
de l'Alimentation**

Mentions Complémentaires

- Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie,
confiserie spécialisée*
- Desserts de restaurant



**Bac Professionnel et BP Boulanger
après Bac**

- **Boulangier-Pâtissier**

CAP

- **Crémier - Fromager****



* Apprentissage ** Scolaire ou Apprentissage

**Famille des Métiers
de la Gestion Administrative, du
transport et de la logistique**

Bac Professionnel

- Assistance à la Gestion des
Organisations et de leurs Activités

LV au choix : Anglais, Espagnol, Occitan



**Famille des Métiers
de l'Accueil**

Bac Professionnel

- Métiers de l' Accueil



LV au choix : Anglais, Espagnol, Occitan



Modalités d'accueil des élèves en mini-stage

1. Elèves de collèges.

L'accueil d'élèves en mini-stage aura lieu au Lycée Lautréamont **du 08 janvier 2023 jusqu'au 05 avril 2024**. Vous trouverez au verso de ce document les créneaux par filière pour l'année 2023-2024.

- Les élèves de 3^{ème} effectuent de préférence un mini-stage en 2^{nde} Bac Pro.
- Les stages en CAP sont avant tout réservés aux élèves de Segpa, d'Ulis et de 3^{ème} Prépa-Métiers.

Il est nécessaire, avant toute demande, que le collégien ait au préalable commencé à construire son projet d'orientation afin de tirer tous les bénéfices de ce mini stage et qu'il honore le mini stage.

Afin d'éviter les rares soucis rencontrés, quelques précisions :



- Pour toute demande de mini-stage, vous devez vous rendre sur l'**ENT** du lycée (<https://lautreamont.mon-ent-occitanie.fr>) dans la rubrique « Mini-stages » en page d'accueil. Un questionnaire est à remplir en ligne afin d'acter la demande et de déclencher l'envoi de la convention pré-remplie.

- **NB : seules les personnes possédant une adresse académique** peuvent saisir une demande de stage en ligne, ceci, quelle que soit l'académie.
- Une fois la date arrêtée par le lycée Lautréamont par retour de mail, votre établissement reçoit la convention et la renvoie, signée par le chef d'établissement d'origine et la famille, au **lycée (0650874x@ac-toulouse.fr)**. L'élève devra se présenter le jour du mini-stage **avec un exemplaire de la convention comportant la signature de l'établissement d'origine et de la famille**. La convention d'accueil signée par le Proviseur du lycée sera remise au stagiaire **à la fin** de son mini stage validant ainsi sa découverte dans le cadre du parcours avenir. L'élève est couvert d'un point de vue administratif dans la mesure où l'établissement d'origine et la famille ont signé la convention de mini-stage. L'élève devra se présenter à la vie scolaire du lycée muni de sa convention comportant les deux signatures, il sera accompagné jusqu'à la salle de stage et équipé en fonction du lieu de découverte.

Si l'élève déjeune au lycée Lautréamont (obligatoire pour les mini-stages en hôtellerie- restauration et en crémier/fromager compte tenu des horaires de TP), il sera clairement indiqué **sur la convention** ce choix **ainsi que la qualité** : **DP – Ext – Int**. Dans le cas d'un élève externe, il règlera dès son arrivée au lycée la somme de **4.40€** au service de gestion.



2. Elèves de lycée.

Les élèves de type « passerelles » (2^{nde} Pro, 2^{nde} GT, ou autres) sont prioritaires sur les TP de Première et effectueront un mini-stage de plusieurs jours. Possibilité de bénéficier de notre internat au tarif de 6 euros par nuit.

Modalités d'accueil des élèves pour une visite de groupe

Jusqu'au 05 avril 2024, les groupes de 4^{ème}, 3^{ème}, 3^{ème} Segpa, 3^{ème} Prepa-Métiers seront accueillis au lycée Lautréamont de préférence les **mardis de 10h30 à 12h**. Il est toujours possible de déjeuner à la Brasserie d'initiation « *La table des P'tits chefs* » (8€ le repas) à condition de réserver, d'être présents à 12h10 maximum. **Pour toute organisation de visite, merci de vous adresser uniquement par mail au 0650874x@ac-toulouse.fr**

Bonne découverte et n'oubliez pas nos **Portes ouvertes, Samedi 30 mars de 09h à 16h30**

Formations et Créneaux des TP – Lycée Lautréamont

ACCUEIL MINI-STAGE ELEVES DE TROISIEMES

CAP Cuisine/Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant
--

1^{ère} année	Lundi 8h-11h30	Vendredi 8h-14h30
----------------------------------	-----------------------	--------------------------

NB : Un stagiaire par atelier / possibilité de découvrir les deux formations

CAP Crémier-Fromager

1^{ère} année	Lundi 8h-12h00	Mercredi 10h30-16h
----------------------------------	-----------------------	---------------------------

Bac Professionnel

Secteur Tertiaire

► MRC (Métiers de la Relation Clients)

2nde	Mercredi 09h-12h	Jeudi 14h-17h
-------------	-------------------------	----------------------

2 stagiaires maximum

► _GTL (Gestion – Transport - Logistique)

2nde	Mercredi 08h-11h	Jeudi 14h-17h
-------------	-------------------------	----------------------

2 stagiaires maximum

Secteur Hôtellerie-Restauration

► MHR Métiers de l'hôtellerie et de la restauration (sauf du 15/01 au 09/02/24)

2nde	Mardi 8h-14h30	Mercredi 8h-14h30
-------------	-----------------------	--------------------------

NB : Deux stagiaires par créneau / possibilité de découvrir les deux formations (service et cuisine)

Secteur Alimentation

► Boulangerie-Pâtisserie (Sauf du 22/01 au 09/02/24)

2nde	Lundi 8h-13h00	Mardi 8h-12h00
-------------	-----------------------	-----------------------

NB : Deux stagiaires par créneau / possibilité de découvrir les deux formations