

**Formation
initiale**

**Formation par
apprentissage**

**Formation
GRETA**

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

1 Avenue des Cimes

BP 75

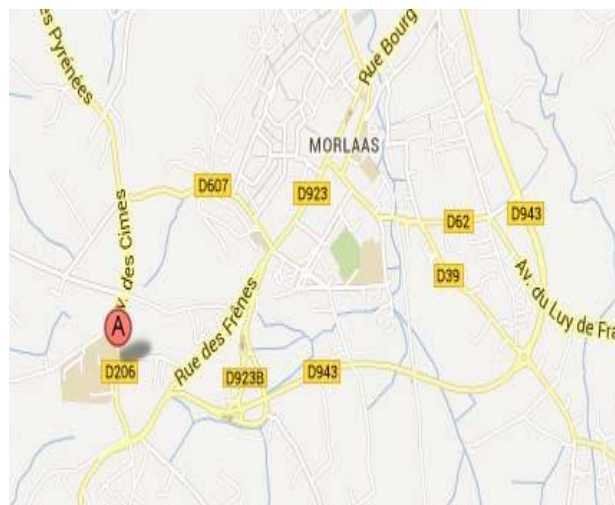
64160 MORLAÀS

Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr

Téléphone : 05 59 33 02 51

Télécopie : 05 59 33 03 26

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr



CFA Saint-Cricq – Pau

GRETA BEARN-SOULE

Degrés Décimaux*

Latitude

Longitude



CAP CUISINE



web

Recrutement :

Après une classe de

- 3^{ème} Générale
- 3^{ème} MDP6
- 3^{ème} SEGPA.

Uniquement par procédure informatique
(AFFELNET)

depuis l'établissement d'origine.



Objectifs de la formation :

Former des professionnels qualifiés, dans des métiers de la restauration traditionnelle et collective.

Durée du Cycle :

2 ans avec une Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de **16 semaines**

Horaires disciplinaires :

Enseignement général :

15 heures hebdomadaires en Seconde

15,5 heures hebdomadaires en Terminale

Enseignement professionnel :

18 heures hebdomadaires en Seconde

17 heures hebdomadaires en Terminale

Organisation pratique :

- Logement à l'internat possible
- « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre)
- Bourses Nationales (à demander en 3^{ème})
- Bourses Départementales (aide au transport)
- Fonds Social Lycéen, ...

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

Poursuites d'études :

Après le CAP, l'élève peut :

- rentrer dans la vie active
- demander une formation en BAC PRO (dossier "PASSERELLE")
- demander une affectation par procédure informatique AFFELNET
- demander une mention complémentaire

Emplois :

Commis dans le secteur de la restauration