



Livret d'accueil

**CAP Production et
Service en
restaurations**

Rentrée 2026

**Lycée Professionnel
Toulouse Lautrec – Albi**

Avec le plaisir d'apprendre et l'ambition de réussir

Livret d'accueil en classe de 2nde CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

*Bienvenue au lycée professionnel Toulouse Lautrec,
lycée des métiers des services à la personne et à
l'entreprise.*

*Le lycée professionnel a vocation à être pour les élèves
un tremplin vers une insertion immédiate dans la vie
active ou vers des poursuites d'études réussies et, en tout
état de cause, vers l'acquisition de compétences et de
qualifications tout au long de la vie. Grâce à ces atouts,
la formation en lycée professionnel obtient l'attractivité et
le prestige qu'elle mérite et lui permet d'agir en puissant
catalyseur de promotion. Cela passe par la valorisation de
l'excellence et de l'exigence professionnelle, par
l'engagement de tous avec le plaisir d'apprendre et
l'ambition de réussir.*

Michel COT, Proviseur

**01 Le lycée Toulouse
Lautrec.**

**02 La formation : CAP
Production et Service
en Restaurations**

**03 Les périodes de
formation en milieu
professionnel**

**04 Le règlement de
l'examen**

**05 L'agenda de la
formation**

Le lycée Toulouse Lautrec

Adresse postale :

Lycée Toulouse Lautrec
15 Rue Charles Portal - BP 80314
81027 ALBI Cedex 9

Téléphone :

05.63.49.19.29 - Standard

Courriel :

0810003N@ac-toulouse.fr

Le site Internet :

<http://toulouse-lautrec-albi.mon-ent-occitanie.fr/>

Les services

Direction :

Michel COT, Proviseur
Nathalie BOURGUET, Provisseuse adjointe
Frédérique THIBAUT, secrétaire générale
Marjorie CAYRE, Directrice Déléguée aux formations
Professionnelles et Technologiques
David PETERS, secrétaire de direction
Nathalie BATARD, accueil

Vie scolaire :

Zina MANSOURI, conseillère principale d'éducation
Aïcha MORENO, conseillère principale d'éducation

Service Gestionnaire :

Frédérique THIBAUT, secrétaire générale- adjointe gestionnaire
Nathalie MOLIGNIER, service des achats
Emmanuelle DERRIEN, service de restauration et bourses
Claude NDOYAU, service des achats

Bureau des stages et apprentissage :

Marjorie CAYRE, Directrice Déléguée aux formations
Professionnelles et Technologiques
Lou-Anne PREVEL, assistante technique à la Directrice déléguée
Julia RAVANEL, Bureau des Entreprises

Service santé social :

Natacha CUNILL, infirmière
Pascale URGELL - LAFONT, médecin
Julie MASEGOSA, assistante sociale



Le métier :

Le titulaire du CAP - Certificat d'Aptitudes Professionnelles - Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) - exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des aliments en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure également des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Il conseille la clientèle et lui présente les produits prêts à consommer. Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

Les fonctions d'emploi :

- Fonctions de production :

- réception et stockage des denrées
- réalisation des opérations préliminaires sur les denrées
- réalisations des cuissons préliminaires ou finitions
- réalisation par assemblage des mets
- conditionnement en vue de la distribution
- remise en température des plats préparés à l'avance
- mise en place des espaces et des matériels

- Fonctions de service et de communication :

- mise en valeur des produits, des espaces de vente et de distribution
- accueil, information, conseil et service au client
- encaissement des prestations
- transmission d'informations

- Fonctions d'entretien :

- entretien des locaux et équipements
- lavage, rangement de la vaisselle

- Fonctions de gestion de la qualité :

- pratique de la qualité dans les activités de production, d'entretien
- pratique de la qualité dans les activités de service et de communication





Les périodes de formation en milieu professionnel - PFMP

1 - OBJECTIFS DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante et indispensable pour mener au diplôme. L'élève est amené à s'intégrer dans une équipe, à participer aux activités de l'organisation et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

2 - ORGANISATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les PFMP sont planifiées par l'équipe pédagogique sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation en tenant compte des objectifs spécifiques à chacune des périodes, du projet professionnel de l'élève et de l'évaluation en contrôle en cours de formation lorsqu'elle a lieu.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'organisation/entreprise d'accueil.

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines. Les 14 semaines sont réparties sur les deux années :

- 2 périodes en classe de 2nde, la première d'au moins trois semaines au cours du 1^{er} semestre, la seconde en fin d'année scolaire
- 2 périodes en classe de terminale.
- La réalisation de l'ensemble des périodes de formation en milieu professionnel est nécessaire afin de valider le diplôme du CAP

3 - LES STRUCTURES D'ACCUEIL

En classe de 2nde professionnelle, durant la semaine professionnelle, les lycéens pourront identifier les secteurs d'activités, les entreprises ou organisations publiques et associatives qui accueillent les stagiaires :

- Les services de restauration collective
 - du secteur des administrations (restaurant administratif, cuisine centrale) et des entreprises
 - du secteur de la santé (hôpital, EPHAD, centre de rééducation)
 - du secteur scolaire ou universitaire (collège, lycée, CROUS)
- la restauration commerciale
 - restauration en libre service (cafétéria...)
 - restauration rapide (vente en comptoir, conditionnement jetable...)
 - restauration à thème



Le règlement de l'examen du CAP

Les épreuves de l'examen du Certificat d'Aptitudes Professionnelles sont constituées d'un seul type d'épreuves :

- Contrôles en cours de formation - CCF : ces épreuves se déroulent durant les deux années scolaires de la classe de Terminale sur le temps scolaire

DOMAINE PROFESSIONNEL

EP1 : Production alimentaire - coefficient 7

- 2 CCF en classe de Tle, 1 CCF au lycée, 1 CCF dans l'entreprise

EP2 : Service en restauration - coefficient 6

- 2 CCF en classe de Tle, 1 CCF au lycée, 1 CCF dans l'entreprise

DOMAINES GENERAUX

EG1 : Prévention - Santé - Environnement - coefficient 1

- SST : sauvetage secourisme du travail (/5)
 - 1 CCF oral et pratique - classe de Tle
- PSE
 - 1 CCF écrit - classe de Tle (/15)



EG2 : Français et Histoire / Géographie - coefficient 3

- Français
 - 1 CCF oral - classe de Tle
 - 1 CCF écrit - classe de Tle
- Histoire / Géographie
 - 1 CCF oral - classe de Tle

EG3 : Mathématiques - Sciences physiques - coefficient 2

- 1 CCF mathématiques (/12) - classe de Tle
- 1 CCF sciences physiques (/8) - classe de Tle

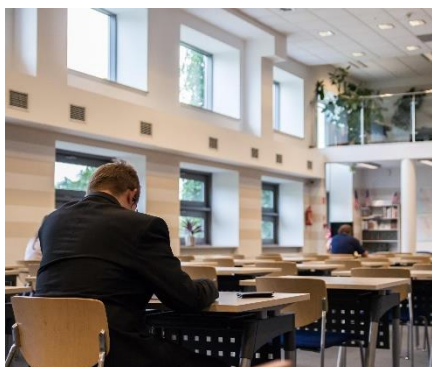


EG4 : Epreuves d'Education Physique et Sportive - coefficient 1

- 2 CCF - classe de Tle

EG5 : Langue vivante : Anglais - coefficient 1

- 1 CCF écrit - classe de Tle
- 1 CCF oral - classe de Tle



L'agenda de la classe de 2^{nde}

Septembre 2026

- Mardi 1er septembre
 - Rentrée des élèves
- Semaine du 14 septembre :
 - « Réussir son entrée au lycée professionnel »
- Semaine du 21 septembre
 - Test de positionnement d'entrée en classe de 2^{nde}

Novembre 2026

- Semaine du 9 novembre
 - Semaine école / entreprise
- Semaines du 30 novembre au 18 décembre
 - 1^{ère} période de formation en milieu professionnel : 3 semaines

Janvier 2027

- Semaine du 11 janvier
 - Semaine de prévention santé et citoyenneté
- Semaine du 18 janvier
 - Fin du 1^{er} semestre
 - Conseil de classe du 1^{er} semestre
- Vendredi 29 janvier : rencontre des familles et de l'équipe pédagogique

Mars 2027

- Samedi 20 mars
 - Matinée Portes Ouvertes à destination des élèves de 3^{ème}

Mai 2027

- Semaine du 24 mai
 - Fin du 2^{nde} semestre

Juin 2027

- Semaine du 1^{er} juin :
 - Conseil de classe de fin d'année
- Semaines du 31 mai au 25 juin
 - 2^{ème} période de formation en milieu professionnel : 4 semaines

Le calendrier scolaire 2026 / 2027 :

1^{er} septembre 2025 :

- rentrée des classes
- du 17 octobre au 1^{er} novembre 2026 : congés d'automne
- du 19 décembre 2026 au 3 janvier 2027 : congés de fin d'année
- du 6 au 21 février 2027 : congés d'hiver
- du 3 au 18 avril 2027 : congés de printemps

2 juillet 2027 :

- fin de l'année scolaire 26 - 27

L'agenda de la classe de Terminale

Novembre 2027

- 3^{ème} période de formation en milieu professionnel : 3 semaines

Mars 2028

- 4^{ème} période de formation en milieu professionnel : 4 semaines

Juin 2028

- Epreuves du CAP
- Epreuve orale du Chef d'œuvre

L'agenda des familles

Septembre 2026

- Jeudi 17 septembre : assemblée générale des parents d'élèves en vue des élections des représentants des parents au Conseil d'administration et au conseil de classe

Octobre 2026

- Vendredi 9 octobre : élections des représentants de parents
- Jeudi 15 octobre : date limite de demande des bourses de lycée

Janvier 2027

- Fin janvier : conseils de classe et remise du bulletin scolaire
- Vendredi 29 janvier : rencontre familles / équipe pédagogique

Mai 2027

- Fin mai : conseils de classe et remise du bulletin scolaire

Henri de Toulouse Lautrec

Henri Marie Raymond de Toulouse-Lautrec-Monfa est né le 24 novembre 1864 à Albi, dans une famille issue de la plus ancienne noblesse provinciale.

Lautrec souffre d'une maladie osseuse d'origine congénitale, probablement due au mariage consanguin de ses parents. Elle oriente définitivement la destinée du jeune homme. Immobilisé de longs mois, il occupe ses journées en dessinant puis en peignant. Il développe ainsi un goût largement répandu dans son entourage, et un don qu'il avait manifesté très jeune, jusqu'à en faire sa vocation.

Son immersion dans la vie parisienne achève sa mutation. Confronté à tous les mouvements artistiques, il s'engage dans la modernité et devient acteur, autant que témoin, d'une bohème montmartroise qui l'inspire.

Portraitiste de génie, il immortalise les stars, d'Aristide Bruant à Jane Avril, d'Yvette Guilbert à Loïe Fuller.

Familier des maisons closes, il s'attache à la simple réalité quotidienne des prostituées.

Le théâtre, le cirque, le vaudeville ou les scènes d'avant-garde pour lesquelles il conçoit programmes et décors, alimentent son goût insatiable pour la comédie humaine.

Le maître de l'affiche

Les 31 affiches qu'il conçoit de 1891 à 1900 s'imposent par leur force et leur magistrale simplification de l'image. Il est un précurseur de l'affiche du XXème siècle. Sa production lithographique comprend également 370 estampes mettant en évidence la virtuosité d'un trait expressif et élégant.

Lautrec mène sa vie au rythme de sa création. Son travail acharné, mais aussi les plaisirs et l'abus d'alcool altèrent peu à peu sa santé. Il s'éteint au domaine de Malromé, propriété de sa mère, en Gironde, le 9 septembre 1901.

Le musée Toulouse Lautrec à Albi

Venir au musée Toulouse-Lautrec, c'est aussi découvrir un cadre prestigieux : le **Palais de la Berbie**. Classé Monument historique, le Palais de la Berbie constitue l'un des ensembles épiscopaux les mieux conservés de France. Il est l'un des deux monuments majeurs de la cité épiscopale d'Albi, inscrite au **Patrimoine mondial de l'UNESCO** en 2010.

L'accès au musée : Gratuité accordée jusqu'à dix-huit ans inclus sur présentation d'un justificatif

<https://musee-toulouse-lautrec.com/>

