

panorapresse.ouest-france.fr

Lycée Flora-Tristan. La Région a validé l'ouverture d'un CAP cuisine en 1 an pour la rentrée 2026

3-4 minutes

La Région a validé l'ouverture d'un CAP cuisine en 1 an pour la rentrée 2026

En septembre prochain, un nouveau diplôme sera proposé au lycée professionnel Flora-Tristan. La demande de l'établissement d'ouvrir un CAP d'1 an en cuisine a été accordée par la Région.

Si au lycée Flora-Tristan, comme partout ailleurs dans la région, la reprise des cours a été quelque peu compliquée en ce début 2026, avec les épisodes de neige et de tempête qui se sont succédé, la direction de l'établissement fertois a pu toutefois se consoler grâce à une bonne nouvelle. **"Nous avons appris que, lors de son assemblée plénière du 15 décembre dernier, la Région Normandie a accepté notre demande d'ouverture d'un CAP 1 an en cuisine avec 12 places pour la rentrée 2026, se réjouit le proviseur Stéphane Garnung. Ce projet d'ouverture ne sera que bénéfique pour la dynamique de l'établissement"**.

Un dossier étudié

Sur les 255 élèves du lycée, 40 % sont inscrits dans la filière hôtellerie - restauration, les autres étant en Bac pro métiers de la couture et de la confection, Bac pro accompagnement soins et services à la personne, et CAP agent accompagnant au grand âge. **"Nous proposons une classe de seconde famille des métiers hôtellerie durant laquelle le jeune est amené à faire un choix, pour ensuite continuer en bac pro cuisine ou bac pro service. Nous dispensons aussi un CAP production et services en restauration en 2 ans"** rappelle le chef d'établissement.

Depuis qu'il a pris ses fonctions en septembre 2024, Stéphane Garnung a travaillé avec ses équipes sur l'opportunité d'ouvrir un CAP cuisine en 1 an sous statut scolaire. **"Il fallait avant tout s'assurer que nous avons les ressources humaines suffisantes. Ensuite, nous avons déjà les plateaux techniques et le matériel nécessaires, même si quelques investissements seront sans doute utiles, explique-t-il. Avec Ghislain Debroise, notre directeur de formation professionnelle et technologique, il a fallu travailler sur les aspects pédagogiques, l'organisation"**.

Du professionnel en majorité

Avec ce nouveau diplôme, les responsables du lycée visent plusieurs publics : **"Tout d'abord, les élèves ayant passé leur CAP de production et service en restauration, et qui voudraient renforcer leurs compétences, amorce le proviseur. Ensuite, ceux qui auraient passé un bac pro service et qui souhaiteraient compléter leur formation. Mais aussi, des élèves ayant un niveau bac et qui opteraient pour une formation sur un an"**.

Ce nouveau CAP comprendrait entre 20 et 25 heures hebdomadaires **"avec un enseignement professionnel en majorité, auquel nous ajouterons 2 heures de maths et 2 heures de**

français" détaille Stéphane Garnung, "mais aussi un minimum de cinq semaines de stages gratifiées de 75 € chacune". Cette fin de semaine, le proviseur doit avoir un contact en visio avec la Région et le Rectorat pour finaliser les différentes modalités.

12 places

Alors que les dépôts de candidatures doivent débuter à partir de mars pour les 12 places à pourvoir, le chef d'établissement invite les jeunes et les familles intéressés à venir participer aux portes ouvertes de l'établissement pour se renseigner, vendredi 6 mars, de 17 h à 19 h 30 ; et samedi 7 mars, de 9 h 30 à 12 h 30.

Michel Moriceau



Le proviseur avec les élèves actuels en formation cuisine et leurs professeurs [Lorène Gousseau](#), et [Jean-Marc Baudet](#).