

Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher

157, rue Henri Champion – BP23320 – 72100 LE MANS
Tél : 02 43 50 12 30 - Email : ce.0720034w@ac-nantes.fr
Site internet : <http://funay-boucher.paysdelaloire.e-lyco.fr/>



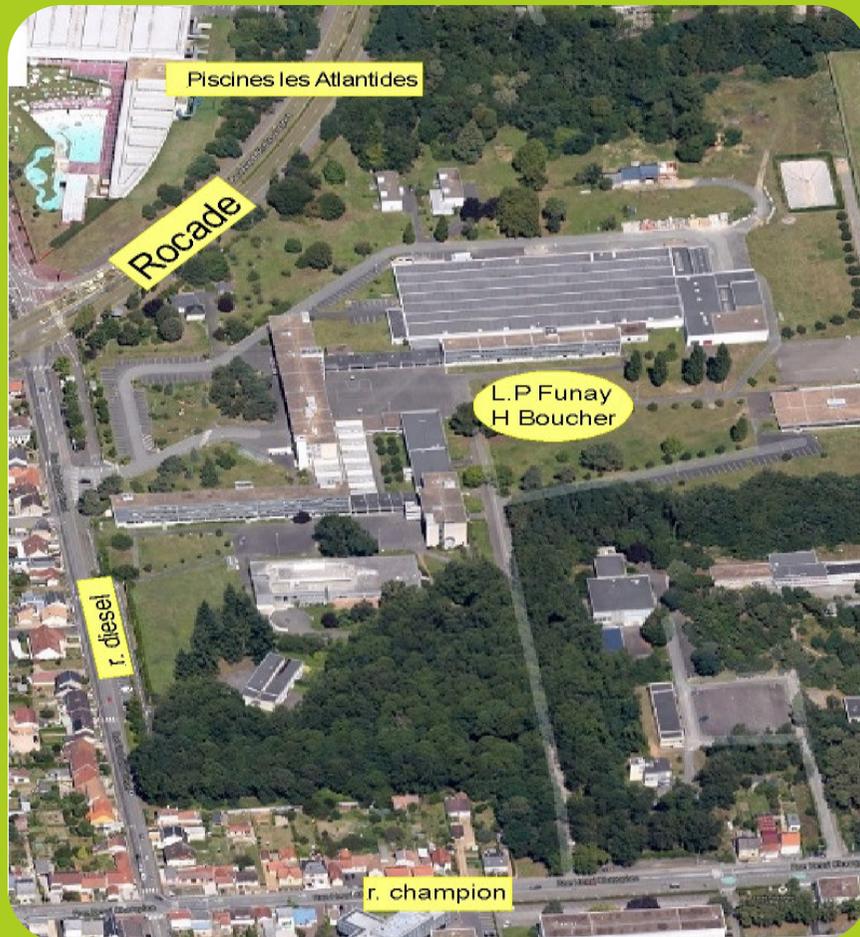
MISSION DE
LUTTE CONTRE LE
DÉCROCHAGE
SCOLAIRE



Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

Accès : SETRAM (bus ligne N° 12 – tramway ligne T2) départ de la gare SNCF
TIS (Transport interurbain de la Sarthe)



Internat : 260 places - Ouvert du lundi au vendredi

Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher
72100 LE MANS



LYCÉE DES MÉTIERS



LES METIERS DE L'HÔTELLERIE et de la RESTAURATION



CAP

CUISINE

Formation en 2 ans après la 3^{ème} SEGPA, PREPA METIERS ou Générale

Objectif de la formation

Former des professionnels de la restauration

qui sous l'autorité d'un responsable :

- participent à l'approvisionnement et au stockage des denrées.
- assurent la production et la distribution de mets dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité.

Ils sont amenés à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés selon les impératifs de la profession.

Contenu de la formation

Enseignements généraux :

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques
- Langue vivante (Anglais)
- Arts appliqués
- Education physique et sportive (EPS)
- Prévention - Santé - Environnement (PSE)

Enseignements professionnels et technologiques :

- Technologie professionnelle
- Techniques professionnelles
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique des entreprises

P.F.M.P. (Période de formation en milieu professionnel)

Les PFMP sont obligatoires pour la validation du diplôme.

Durée : 14 semaines réparties sur les 2 années de formation.

Activités professionnelles

Contrôle des livraisons
Stockage des denrées

Organisation du poste de travail

Production de préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Présentation et valorisation des préparations culinaires

Recrutement et poursuites d'études

3^{ème} SEGPA, Prépa Métiers ou Générale

CAP CUISINE

Poursuites d'études

Bac Pro Cuisine

Mention ou Formation Complémentaire

Sortie vers l'emploi

Fonctions Environnements de travail

Le titulaire du CAP cuisine peut exercer comme :

- commis de cuisine

Après quelques années d'expérience accès au poste de :

- chef de partie ou cuisinier
- chef de cuisine dans Le secteur:
 - ✓ de l'hôtellerie – restauration
 - ✓ de l'agroalimentaire
 - ✓ de la grande et moyenne distribution

Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher

157, rue Henri Champion - BP23320 – 72100 LE MANS

Tél : 02 43 50 12 30 - Email : ce.0720034w@ac-nantes.fr

Site internet : <http://funay-boucher.paysdelaloire.e-lyco.fr/fr>

- [Vidéo Onisep cuisinier](#)
- [Autres Formations du lycée](#)