

# 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](mailto:ce.0720034w@ac-nantes.fr)  
Site internet : <http://funay-boucher.paysdelaloire.e-lyco.fr/>



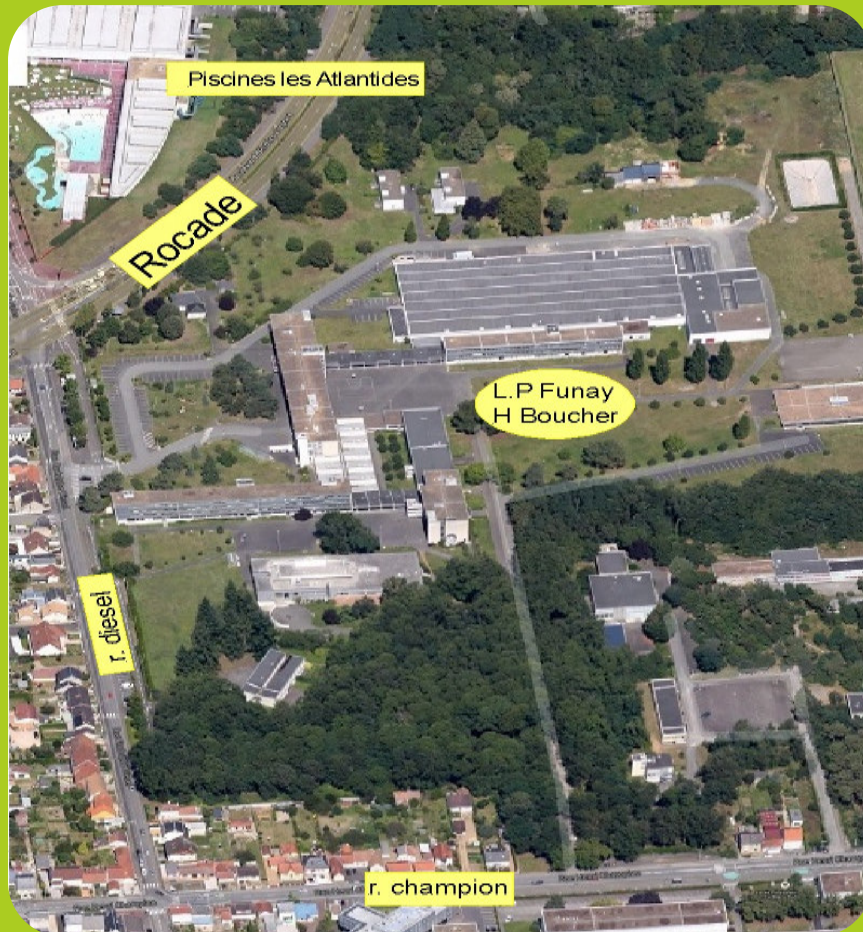
MISSION DE  
LUTTE CONTRE LE  
DÉCROCHAGE  
SCOLAIRE



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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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](mailto:ce.0720034w@ac-nantes.fr)

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

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