

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'ALIMENTATION



CAP

Pâtissier

Formation en 2 ans après la 3^{ème} générale

Objectif de la formation

Former des professionnels capables de participer aux différentes tâches :

- fabrication et présentation des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.
- réception et au stockage des produits livrés ainsi que la fabrication et la conservation des productions réalisées.
- Mise en valeur des produits finis.

Contenu de la formation

Enseignements généraux :

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques
- Langue vivante (Anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- EPS (Education Physique et Sportive)

Enseignements professionnels et technologiques :

- Technologie professionnelle
- Travaux pratiques
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social
- PSE (Prévention – Santé - Environnement)

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.

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

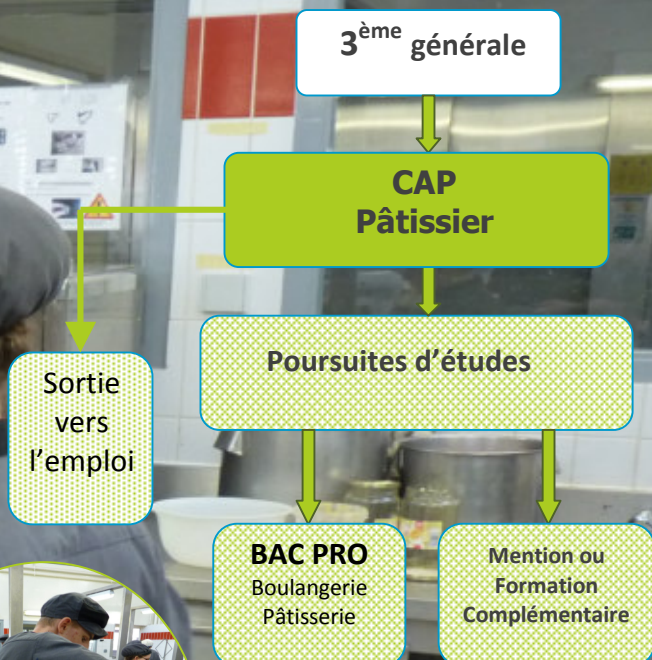
Activités professionnelles

Gestion et contrôle des approvisionnements

Production de pâtisseries et de viennoiseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Participation à la présentation de productions de pâtisseries

Recrutement et poursuites d'études



Fonctions et environnements de travail

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans:

- ✓ Le secteur artisanal (salon de thé, traiteur, boutique, commerce non sédentaire...)
- ✓ Le secteur de l'hôtellerie – restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- ✓ Le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur,...)
- ✓ le secteur de grande et moyenne distribution (laboratoire ou pâtisserie)

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>

