

# 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/>

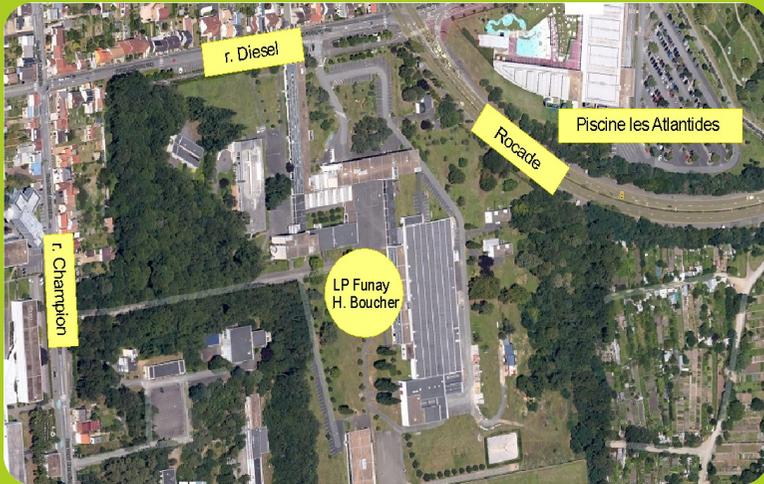
MISSION DE  
LUTTE CONTRE LE  
DÉCROCHAGE  
SCOLAIRE



Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

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



Notes personnelles :



## LES METIERS DE L'ALIMENTATION



FCIL



### EMPLOYE (E) PATISSIER

Formation en 8 mois après un diplôme

## Objectif de la formation

Former des professionnels exerçant :

- dans le secteur artisanal :  
Boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire, ...
- dans le secteur de l'hôtellerie – restauration :  
hôtel, restaurant, gîtes, traiteur,
- dans le secteur de l'agroalimentaire :  
Industrie du dessert, de la viennoiserie,
- dans le secteur de la grande et moyenne distribution : laboratoire pâtisserie

## Contenu de la formation

La formation est basée sur des apprentissages et des savoirs uniquement du domaine professionnel et technologique :

- Techniques professionnelles - 10 heures
  - Technologie professionnelle - 2 heures
  - Arts appliqués - 1 heure
  - Economie- gestion - 1 heure
  - Sciences appliquées. - 1 heure
- Pas de cours du domaine général.**

Remise d'un livret de compétences en fin de formation.

**Présentation au CAP pâtissier**

## P.F.M.P. (Période de Formation en Milieu Professionnel)

### Organisation de la formation en alternance :

2 jours au lycée et 3 jours en entreprise.

Deux périodes de 15 jours à temps plein en entreprise.

## Activités professionnelles



*Participe à la réception et au stockage des produits livrés*



*Assure la fabrication de viennoiserie et de pâtisserie*

*Respecte les règles d'hygiène et de sécurité*

*Participe à la mise en valeur des productions auprès de la clientèle*



## Recrutement et poursuites d'études

**CAP cuisine  
BAC PRO cuisine**

**FCIL employé (e)  
Pâtisserie**

Sortie  
vers  
l'emploi

## Plateau technique

- Laboratoire équipé de tours à pâtisserie
- Fours à sole et ventilé
- Batteur individuel et gros volume
- Laminoir,
- Armoire froid positif et négatif
- Salle d'analyses sensorielles