

# 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/>



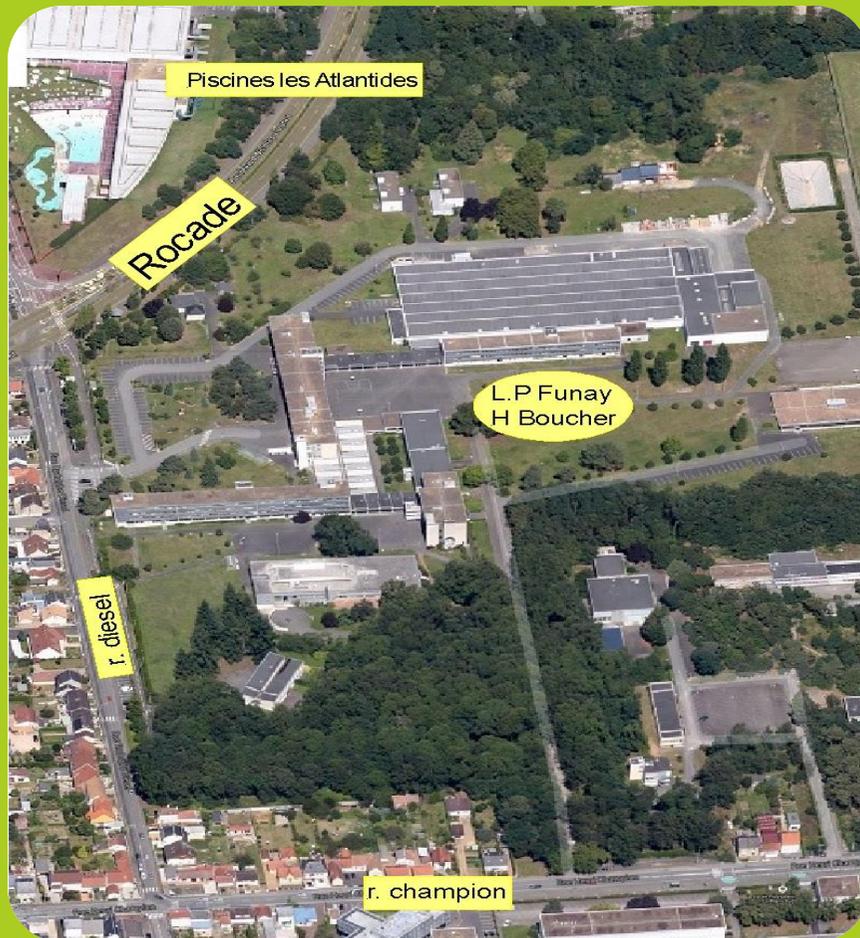
MISSION DE  
LUTTE CONTRE LE  
DÉCROCHAGE  
SCOLAIRE



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



BAC



CUISINE

Après une seconde famille métiers  
de l'hôtellerie-restauration

Formation en 3 ans après la 3<sup>ème</sup> générale

## Objectif de la formation

**Former des professionnels qualifiés et immédiatement opérationnels :**

- dans les activités d'organisation et de production culinaire dans le secteur dans la restauration commerciale, traditionnelle ou collective.

**Capables de s'adapter à terme :**

- dans des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et toutes les formes de la restauration en respectant les impératifs d'hygiène et de sécurité.

*Il peut être amené à travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés.*

## Contenu de la formation

**Enseignements généraux :**

- Français, histoire – géographie, Education civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Langue vivante (Anglais)
- Langue vivante 2 (Allemand ou Espagnol)
- Arts appliqués – cultures artistiques
- Education Physique et Sportive (EPS)

**Enseignements professionnels et généraux liés à la spécialité :**

- Pratiques professionnelles (TP)
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Prévention - Santé - Environnement (PSE)

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

**Les PFMP sont obligatoires pour la validation du diplôme.**

**Durée : 22 semaines réparties sur les 3 années de formation.**

## Activités professionnelles

*Gestion et contrôle des approvisionnements*

*Assurer la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*

*Participation à la rédaction des menus et des cartes*

*Animation d'une petite équipe de travail*

## Recrutement et poursuites d'études

**Seconde Famille métiers de l'hôtellerie-restauration**

**BAC Pro CUISINE**

**Poursuites d'études**

**Sortie vers l'emploi**

**BTS Management en hôtellerie-restauration**

**Mention ou formation complémentaire**

## Fonctions et environnements de travail

Le titulaire du BAC PRO cuisine peut exercer en tant que :

- commis de cuisine
- Chef de partie
- Adjoint au chef de cuisine ou second de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale ou traditionnelle
- Chef de cuisine ou chef gérant dans le secteur de la restauration collective.

## 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>