



Venir nous rencontrer

Portes Ouvertes : vendredi 28 février et samedi 1^{er} mars 2025

**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

Débouchés professionnels :

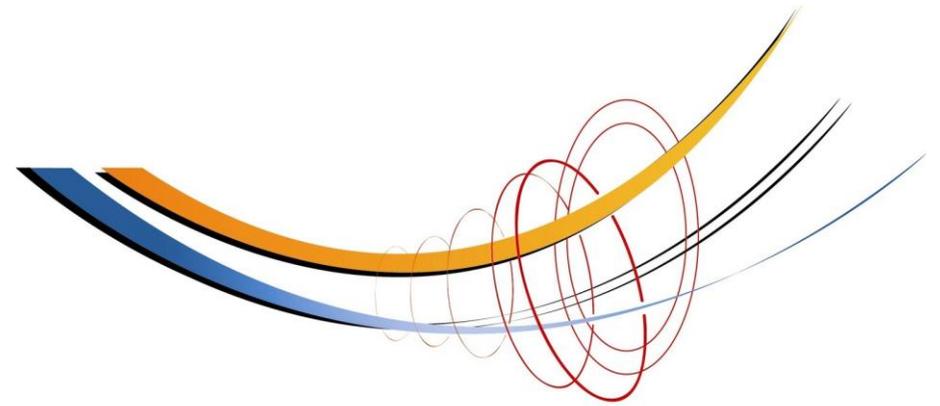
Le titulaire du CAP cuisine peut exercer comme **commis de cuisine**

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>



**LYCÉE
PROFESSIONNEL**

**FUNAY HÉLÈNE BOUCHER
LE MANS**

**CAP
CUISINE**

**LES METIERS DE L'HÔTELLERIE et de la
RESTAURATION**

Présentation 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.

L'activité professionnelle :

- 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

Condition d'admission :

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

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 :

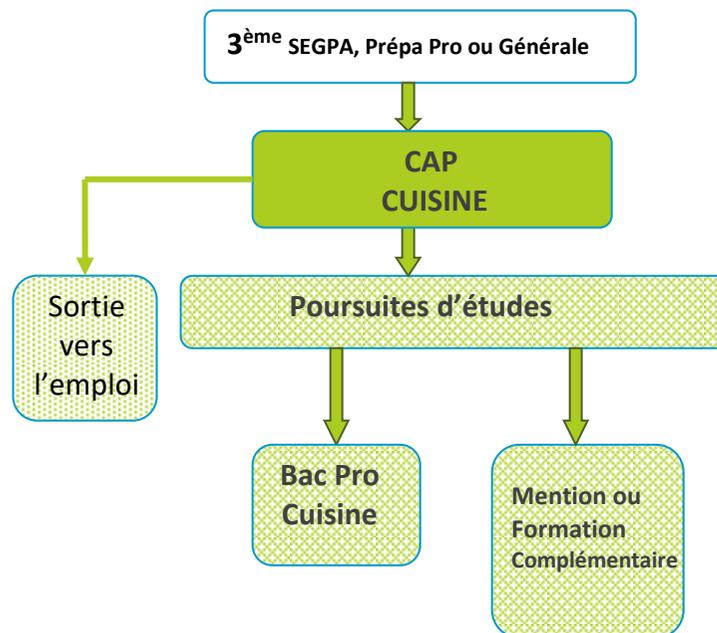
- Technologie professionnelle
- Techniques professionnelles
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique des entreprises

Formation en milieu professionnel :

Les PFMP sont obligatoires pour la validation du diplôme.

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

Poursuite d'étude :



[Vidéo Onisep cuisinier](#)

[Autres Formations du lycée](#)



ECOLEHOTELIEREFUNAY