



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

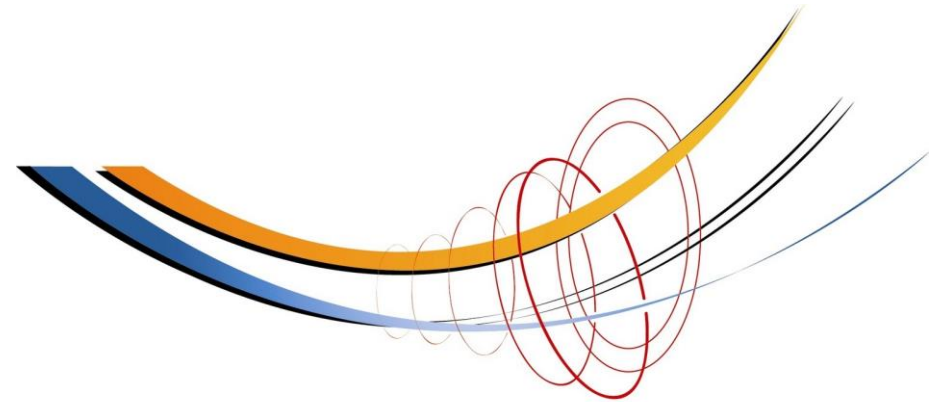
Débouchés professionnels :

Le titulaire du CAP Pâtissier ou du CAP chocolaterie confiserie 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, la biscuiterie, la chocolaterie...)
- ✓ 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>



**LYCÉE
PROFESSIONNEL**

**FUNAY HÉLÈNE BOUCHER
LE MANS**

**CAP PATISSIER
CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE**

LES METIERS DE L'ALIMENTATION

Présentation 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.
- Fabrication de masses et présentation des bonbons chocolat, de confiseries et de pièces commerciales.
- Réception et au stockage des produits livrés ainsi que la fabrication et la conservation des productions réalisées.
- Mise en valeur des produits finis.

L'activité professionnelle :

- Gestion et contrôle des approvisionnements
- Production de pâtisseries et de viennoiseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (CAP Pâtisserie)
- Production de bonbons chocolat ou confiserie et pièces commerciales dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (CAP Chocolaterie Confiserie)
- Participation à la présentation de productions de pâtisseries ou de chocolaterie confiserie.

Condition d'admission :

Formation en 2 ans après la 3^{ème} ou en connexe après un CAP de la filière

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)

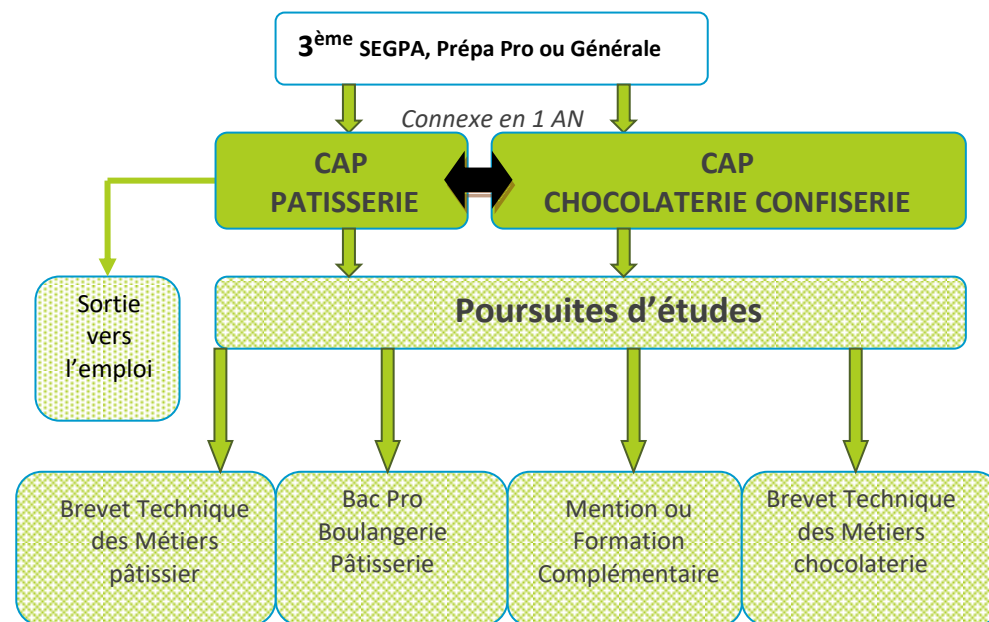
Enseignements professionnels et technologiques :

- 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

