

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

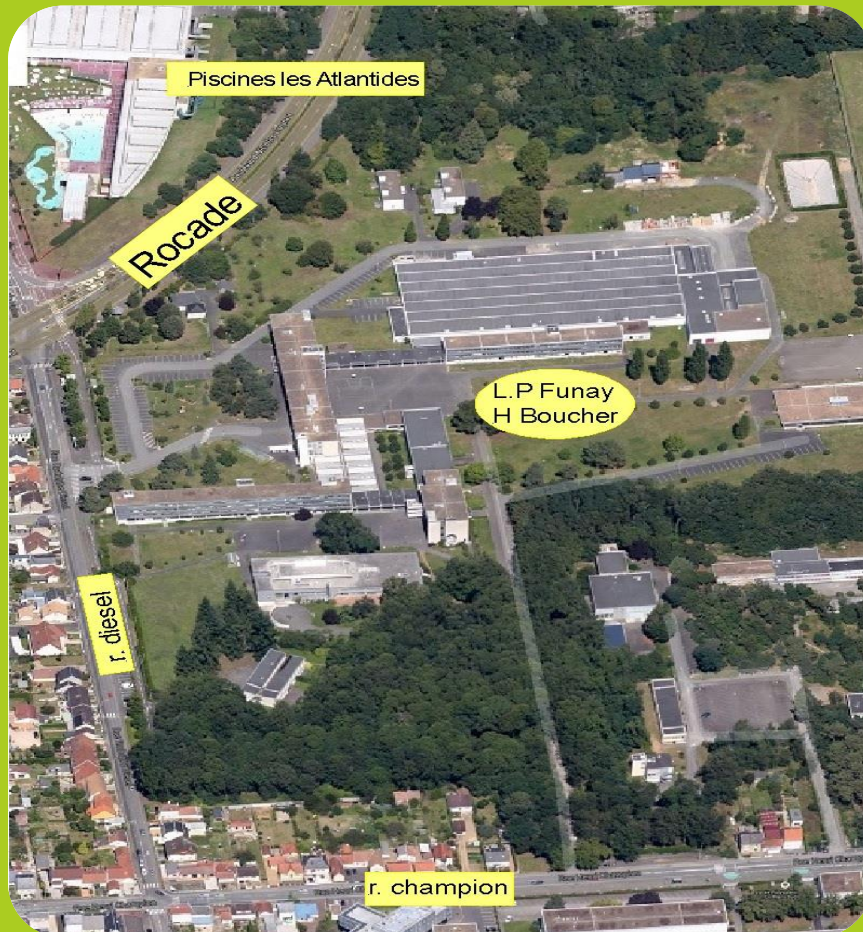


Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

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

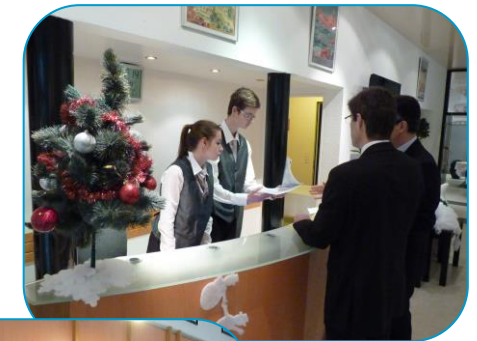
Lycée professionnel Funay – Hélène Boucher
72100 LE MANS



LYCÉE
DES MÉTIERS



LES METIERS DE L'HÔTELLERIE et de la RESTAURATION



Commercialisation et Services en Restauration

Après une seconde famille métiers
de l'hôtellerie et de la restauration

Formation en 3 ans après la 3^{ème}

Objectif de la formation

Former des professionnels qualifiés immédiatement opérationnels :

- dans les activités vente, de production de service en salle, dans la restauration commerciale ou collective.

Capables de s'adapter à terme :

- dans des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs de la restauration.

Ils peuvent être amenés 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
- Mercatique et gestion appliquées
- 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

Conseil et vente auprès avec la clientèle y compris en langue étrangère

Service des mets et des boissons

Animation d'une petite équipe

Organisation de prestations de restauration

Sortie vers l'emploi

Recrutement et poursuites d'études

Seconde Famille métiers de l'hôtellerie- restauration

BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

Poursuites d'études

BTS Management en hôtellerie- restauration

Mention ou formation complémentaire

Fonctions et environnements de travail

Le titulaire du BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration peut exercer comme :

- Commis de rang
- Chef de rang
- Maître d'hôtel après quelques années d'expérience
- Adjoint au directeur de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale ou traditionnelle.

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>