

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

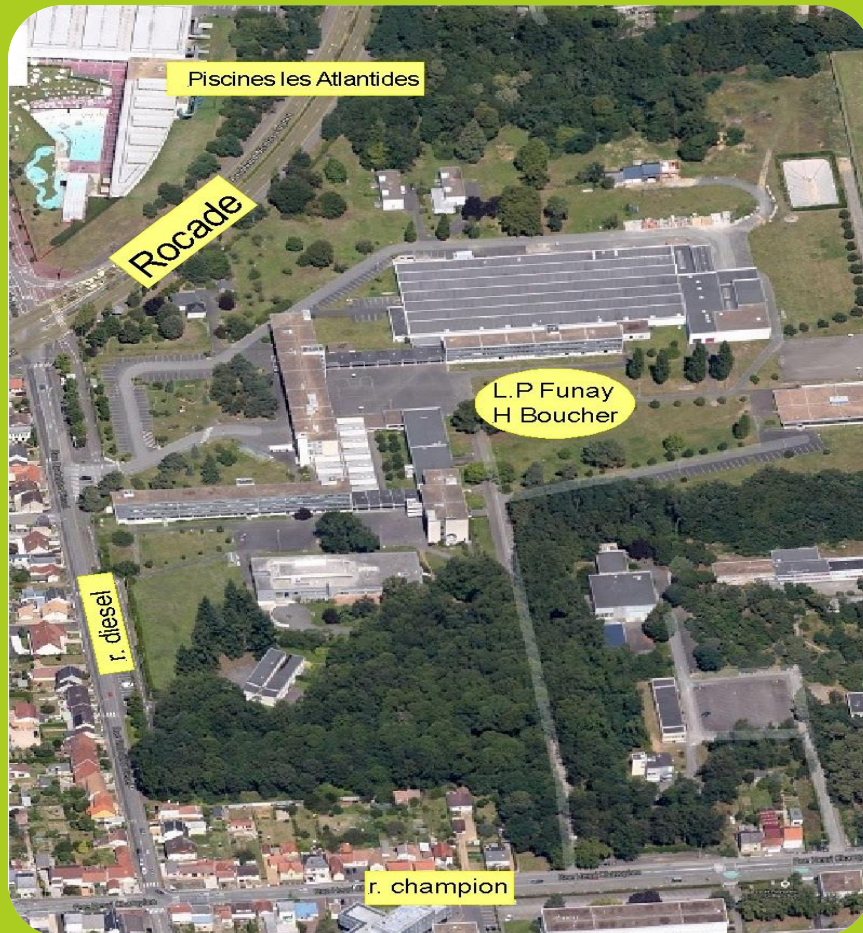


Venir nous rencontrer :

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



BAC

CUISINE

Après une seconde famille métiers
de l'hôtellerie-restauration

Formation en 3 ans après la 3^{ème} 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
Site internet : <http://funay-boucher.paysdelaloire.e-lyco.fr/fr>



LYCEE
PROFESSIONNEL
FUNAY HELENE BOUCHER
LE MANS