

## 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

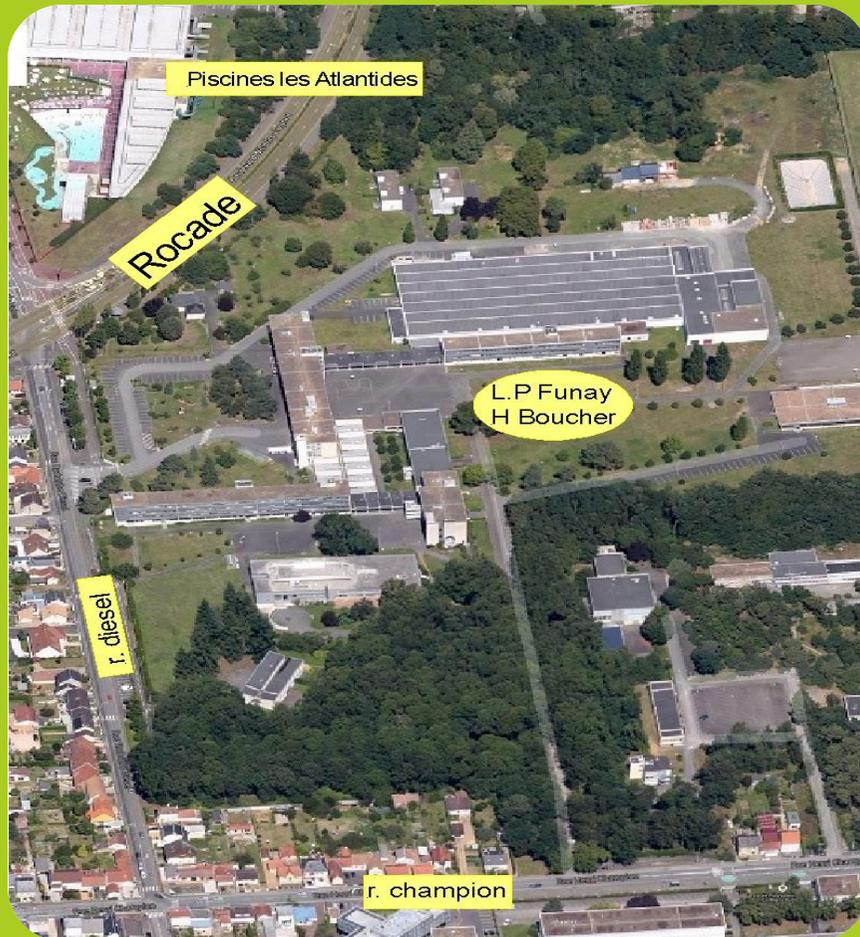


Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

vendredi 28 février et samedi 1<sup>er</sup> 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



CAP

## Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Formation en 2 ans après la 3<sup>ème</sup> SEGPA, PREPA PRO ou Générale

## Objectif de la formation

Le titulaire du C.A.P **Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant** participe à l'approvisionnement des services, à l'entretien des locaux, à la mise en place de la **salle de restaurant** et de la **brasserie** ainsi que de la **chambre d'hôtel**. Il participe à l'accueil de la clientèle y compris étrangère et assure la commercialisation et le service de mets et de boissons y compris du petit déjeuner, sous l'autorité d'un responsable. Il peut être amené à travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés.



## Activités professionnelles

**Approvisionnement et stockage des denrées**

**Remise en état de la chambre du client**

**Mise en place des locaux destinés aux clients**

**Accueil de la clientèle**

**Communication y compris en langue étrangère avec les clients**

**Service des mets et boissons y compris le petit déjeuner**

## Recrutement et poursuites d'études

3<sup>ème</sup> SEGPA, Prépa Pro ou Générale

**CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant-**

Sortie vers l'emploi

Poursuites d'études

Bac Pro CSR

Mention ou Formation Complémentaire

Brevet Professionnel Restaurant

## 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

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

Les PFMP sont obligatoires pour la validation du diplôme.  
Durée : 14 semaines réparties sur les 2 années de formation.

[Vidéo Onisep](#)  
[Autres Formations du lycée](#)

## Fonctions Environnements de travail

Employé (e) de restaurant, de brasserie et d'étage. Après quelques années d'expérience, accès au poste de chef de rang ou de serveur, femme de chambre ou valet de chambre.

### Poursuite d'études

- Brevet Professionnel restaurant
- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et services en restauration (sous certaines conditions)

## 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>

