

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

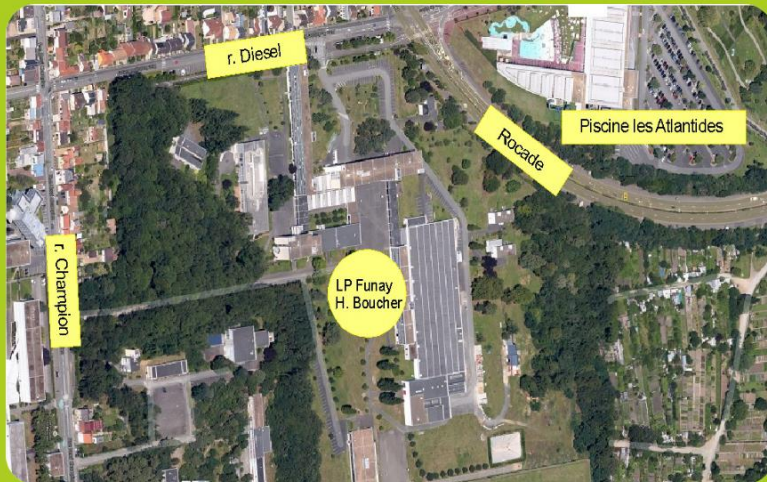


Venir nous rencontrer :

Portes Ouvertes :

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

Accès : SETRAM (bus ligne N° 12 – tramway ligne T2) à partir de la gare SNCF TIS
(Transport interurbain de la Sarthe)



Internat : 260 places - Coût annuel 2015 : 1362,74€ - Ouvert du lundi au vendredi

Notes personnelles :



LES METIERS DE L'ALIMENTATION



FCIL



EMPLOYE (E) PATISSIER

Formation en 8 mois après un diplôme

Objectif de la formation

Former des professionnels exerçant :

- dans le secteur artisanal :

Boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire, ...

- dans le secteur de l'hôtellerie – restauration : hôtel, restaurant, gîtes, traiteur,

- dans le secteur de l'agroalimentaire : Industrie du dessert, de la viennoiserie,

- dans le secteur de la grande et moyenne distribution : laboratoire pâtisserie



Participe à la réception et au stockage des produits livrés



Assure la fabrication de viennoiserie et de pâtisserie

Respecte les règles d'hygiène et de sécurité

Participe à la mise en valeur des productions auprès de la clientèle



Recrutement et poursuites d'études

**CAP cuisine
BAC PRO cuisine**

**FCIL employé (e)
Pâtisserie**

Sortie
vers
l'emploi

Contenu de la formation

La formation est basée sur des apprentissages et des savoirs uniquement du domaine professionnel et technologique :

- Techniques professionnelles - 10 heures
- Technologie professionnelle - 2 heures
- Arts appliqués - 1 heure
- Economie- gestion - 1 heure
- Sciences appliquées. - 1 heure

Pas de cours du domaine général.

Remise d'un livret de compétences en fin de formation et d'une attestation de formation.

P.F.M.P. (Période de Formation en Milieu Professionnel)

Organisation de la formation en alternance :

2 jours au lycée et 3 jours en entreprise.

Deux périodes de 15 jours à temps plein en entreprise.

Plateau technique

- Laboratoire équipé de tours à pâtisserie
- Fours à sole et ventilé
- Batteur individuel et gros volume
- Laminoir,
- Armoire froid positif et négatif
- Salle d'analyses sensorielles