

## Les + du Lycée...

- Formation gratuite
- Label  
« Lycée des Métiers »
- Réseau de partenaires diversifié et très impliqué
- Accompagnement personnalisé de tous les élèves pour la réussite de chacun
- Plateau technique récent, bien équipé et fonctionnel

### Des qualités à Développer

Le goût et les idées, la mémoire, une habileté manuelle, la connaissance des produits, le plaisir de travailler des matières nobles, l'ouverture d'esprit, le travail en équipe, la créativité & le sens artistique, la propreté, l'ordre, la précision et la ponctualité, ...

### Modalités d'orientation

La demande d'orientation se fait par votre collège d'origine, lors du dernier trimestre de l'année scolaire. Contactez votre professeur principal dès maintenant.



Lycée  
R. BURON

professionnel des métiers  
diversifiés et créatifs



CAP / BAC PRO  
+ Mention complémentaire



## Métiers de la RESTAURATION et de l'HÔTELLERIE



<http://reaumur-buron.paysdelaloire.e-lyco.fr>



L. P. Robert Buron 68, rue Bellessort  
BP 91329 53013 LAVAL CEDEX / ce.0530013b@ac-nantes.fr

## Les métiers

De nombreux emplois se dégagent chaque année. Les entreprises recherchent du personnel qualifié. Les formations proposées au lycée Robert Buron offrent des débouchés variés dans tous les établissements de l'hôtellerie et de la restauration en France et à l'étranger.

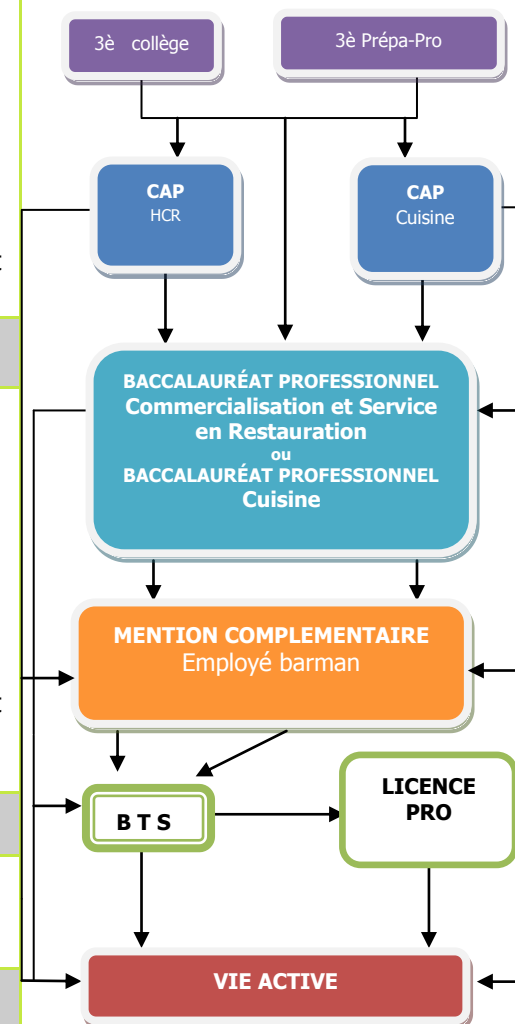


## Les formations des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

### Des locaux modernes et un matériel performant



CAP	
Cuisine	2 années de formation dont 14 semaines de PFMP <sup>(1)</sup> <b>18h</b> d'enseignement professionnel (EP) dont 1h30 de co-intervention (EG et EP)
Hôtel— Café Restaurant	<b>8h30</b> d'enseignement général (EG) <b>3h</b> Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation
BAC Professionnel	
Cuisine	3 années de formation dont 22 semaines de PFMP <b>11h30</b> d'enseignement général (EG) <b>14h30</b> d'enseignement professionnel (EP) dont 1h30 de co-intervention (EG et EP)
Commercialisation et service en restauration (Dominante Service et Commercialisation)	<b>3h</b> Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation
MC <sup>(2)</sup>	
Employé barman	1 année de formation
Année Complémentaire	
CAP Pâtisier,	1 année de formation



<sup>(1)</sup> PFMP : Période de Formation en Milieu Professionnel

<sup>(2)</sup> Mention complémentaire