

Le lycée du Gué à Tresmes prépare :

- aux métiers de l'**Aménagement Finition du bâtiment**
- aux métiers de la **Céramique**
- aux métiers du **Design**
- aux métiers de l'**Hôtellerie Restauration**
- aux métiers de la **Signalétique, de l'Enseigne et du Décor**
- aux métiers du **Staff**

Un lycée technologique et professionnel

•
**Une unité de formation
par apprentissage* rattachée
au CFA académique de Créteil**

•
**Un centre de formation
continue pour adultes**

- un domaine boisé de 27 hectares
- un internat de 390 lits
- des formations rares tournées vers la créativité
- une collaboration étroite avec les milieux professionnels

les Métiers de l' Hôtellerie Restauration



Lycée participant à un programme d'éducation et de formation financé par la Commission Européenne.

transports



77440 Congis sur Thérrouanne
Tél: 01 64 35 52 56
Fax: 01 64 35 59 56



Pour connaître la date de nos
PORTES OUVERTES
consultez notre site: lycee-gueatresmes.fr

Nos restaurants d'application
sont ouverts midi et soir.
Informations et réservations au
01.64.35.52.56
Menus de l'année consultables
sur notre site.

GUÉ
LE
à
Tresmes
LYCÉE DES MÉTIERS
CONGIS / THÉROUANNE

UFA Gué à Tresmes
formation par
apprentissage

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie & de la Restauration
UFA Gué-à-Tresmes
lycee-gueatresmes.fr

académie
Créteil

Sous statut scolaire
Lycée technologique

BAC technologique

(en 3 ans)

MANH

Mise À Niveau Hôtellerie
à l'issue d'un bac général
(en 1 an)

BTS

Brevet de Technicien Supérieur
(en 2 ans)

Option A
Mercatique et
Gestion
hôtelière

Option B
Art culinaire,
Art de la table
et du service

Sous statut scolaire
Lycée professionnel

3ème DP

Découverte professionnelle
(6 heures)

CAP

Service en Brasserie Café

CAP

Cuisine
(en 2 ans)

BAC Professionnel Cuisine

(en 3 ans)

BAC Professionnel Services

(Commercialisation et Services
en restaurant)
(en 3 ans)

En apprentissage

Formation en alternance,
en **Unité de formation par
apprentissage***
et en entreprise

DIMA

Dispositif d'Initiation aux Métiers
en Alternance
(en 1 an)

CAP

Cuisine - Restaurant
(en 1 ou 2 ans)

BAC Professionnel Cuisine

(en 2 ou 3 ans)

BAC Professionnel CSR

(Commercialisation et Services en Restauration)
(en 2 ou 3 ans)

Mentions Complémentaires

Cuisinier en Desserts de Restaurant
(en 1 an)
Employé Traiteur
(en 1 an)



les Métiers de l'Hôtellerie / Restauration