

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**,
et du **Décor Graphique**
- aux métiers du **Staff**

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

Nos restaurants d'application
sont ouverts tous les midis de la semaine
et les mardis et jeudis soirs.
Informations et réservations au
01.64.35.54.07
Menus de l'année consultables
sur notre site.

Un lycée technologique et professionnel

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

• Un centre de formations continues 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

transports



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



les Métiers de l' Hôtellerie Restauration



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



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



Sous statut scolaire
Lycée technologique

BAC technologique STHR

(Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration)
(en 3 ans)

MANH

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

•
BTS

Brevet de Technicien Supérieur
(en 2 ans)

Option A

Management d'unité de restauration

Option B

Management d'unité
de production
culinaire

Option C

Management d'unité
d'hébergement

Sous statut scolaire
Lycée professionnel

3ème DP

Découverte professionnelle
(6 heures)

CAP CSHCR

Commercialisation et Service en hôtel,
Café, Restaurant

CAP

Cuisine
(en 2 ans)

CAP

Pâtisserie (en 2 ans) (en attente)

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

CAP

Cuisine

CAP CSHCR

Commercialisation et Service en hôtel,
Café, 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