

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



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
Fromager / Crémier
(en 2 ans) (en attente)

BAC Professionnel Cuisine

(en 3 ans)

**BAC Professionnel 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)

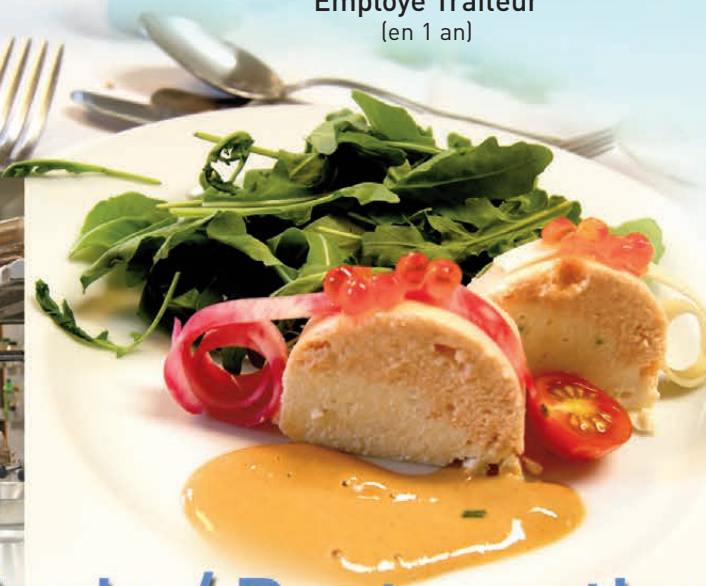
BAC Professionnel CSR

(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**