Formations proposées au Lycée *Georges-Frêche* en 2021-2022

Niveau 6

Niveau 5

Niveau 4

Niveau 3

Enseignement technologique

- BTS Tourisme
- BTS Management en Hôtellerie - Restauration Options A – B - C
- Classe de mise à niveau en Hôtellerie - Restauration
- Baccalauréat Sciences et Technologies de L'Hôtellerie et de la Restauration

Enseignement professionnel

- Mention complémentaire Accueil-Réception
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- Baccalauréat professionnel Cuisine
- Baccalauréat professionnel Boulanger - Pâtissier
- Mentions complémentaires Barman / Sommellerie / Traiteur
- CAP Pâtissier
- CAP Boulanger
- CAP Cuisine
- CAP Crémier-fromager
- CAP CS Hôtel-Café-Restaurant

Formation initiale

Apprentissage

- Licence professionnelle Management des Unités de restauration en partenariat avec l'ISEM – UM1
- BTS Management en Hôtellerie - Restauration Options A – B - C
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- Baccalauréat professionnel Cuisine
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier – Confiseur – Glacier – Traiteur
- Brevet professionnel Boulanger
- Mention complémentaire Pâtissier-Glacier-Chocolatier –Confiseur Spécialisé
- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère

Formation continue

- Autres actions variables GRETA
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant