



Les portes ouvertes virtuelles du lycée Louis Guilloux de Rennes débiteront

le vendredi 19 mars et prendront fin le vendredi 2 avril.

L'adresse du site est la suivante: **louisguilloux.live**

La 1ère intervention est prévue le vendredi 19 mars à 18h. Il s'agira d'une présentation générale du lycée.

Dans la quinzaine suivante, les équipes pédagogiques présenteront leur formation respective selon un calendrier qui sera mis en ligne prochainement sur ce site.

Pour information, le lycée propose les formations suivantes:

3ème prépa métier

Métiers de la mode et du vêtement

- BAC PRO métiers de la mode et du vêtement

Métiers de l'hôtellerie restauration

- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- CAP Production et services en restaurant (PSR)
- CAP Hotel - café - restaurant (HCR)
- BTS Management en hôtellerie restauration (MHR)
- Mention complémentaire: dessert de restaurant
- Mention complémentaire (en apprentissage) : chocolatier, confiseur, glacier

Métiers de la relation client

- BAC PRO Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial
- BAC PRO Métiers de l'accueil

Métiers de l'alimentation

- BAC PRO Boulanger - pâtissier
- CAP Pâtissier

Métiers de l'accompagnement, soins et services à la personne

- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif

Site internet du lycée:

<https://lycee-des-metiers-louis-guilloux.fr/>



Lycée LOUIS GUILLOUX RENNES

76 avenue des Buttes de Coesmes
BP 70313
35703 RENNES Cedex 7
tel: 02 99 84 57 60

<https://lycee-des-metiers-louis-guilloux.fr/>
mail: ce.0350032v@ac-rennes.fr

Portes ouvertes virtuelles

A partir du vendredi 19 mars 2021 - 18h

Site: louisguilloux.live

Les formations dispensées

Métiers de l'alimentation

- Bac PRO boulanger pâtissier
- CAP Pâtissier (rentrée 2022)



Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

- CAP Production et Services en Restaurant
- CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant
- Bac PRO Cuisine
- Bac PRO Commercialisation et services en restauration



- BTS Management en hôtellerie restauration
- Mentions complémentaires
 - * Desserts de restaurant
 - * Chocolatier, confiseur, glacier (en apprentissage)

Après la 4ème: la 3EME PREPAMETIER

Métiers de la mode

- Bac PRO Métiers de la mode et du vêtement



Métiers de la relation client

- Bac PRO Commerce Animation et gestion de l'espace commercial
- Bac PRO Métiers de l'accueil



Métiers du service

- CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif

