

LYCEE / UFA / CFC CHARLES DE FOUCAULD

SCOLAIRE OU APPRENTI

“ NOTRE FORCE, VOTRE AVENIR ”



**ALIMENTATION
HÔTELLERIE RESTAURATION
INDUSTRIE CONNECTEE ET NUMERIQUE**

Découvrez nos formations

Rencontrez nos enseignants

Visitez nos installations sur nos 2 sites de formation

Notre lycée/UFA construit des parcours et accompagne les élèves et apprentis depuis 1981.



Lycée Charles de Foucauld



Lyceecharlesdefoucauld



<https://www.lyceefoucauld.fr>

**ECOLE
OUVERTE**

**16 & 17
FEVRIER 2026**

Lycée
Charles de Foucauld



CFA / UFA Apprentissage
CFC Formation continue

3 allée d'Athènes
67300 SCHILTIGHEIM

03.88.18.60.00

ECOLE OUVERTE

Réservé en priorité aux élèves de 3ème (et 2nde en réorientation). Si place disponible, accueil des élèves de 4ème pour projet de 3ème prépa métiers.

OBJECTIFS

- ➔ Découvrir les formations professionnelles proposées par le lycée
- ➔ Réaliser des activités pratiques dans nos laboratoires et ateliers
- ➔ Choisir ta voie
- ➔ Echanger avec d'autres jeunes à travers des activités variées
- ➔ Préparer ton avenir en rencontrant une équipe à ton écoute

ACTIVITES AU CHOIX



Découverte des métiers de l'industrie

- ➔ Maintenance des systèmes de productions connectés
- ➔ Electricité, environnements connectés
- ➔ Cybersécurité, informatique et réseau, électronique



Découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration

- ➔ Cuisine
- ➔ Restaurant



Découverte des métiers de l'alimentation

- ➔ Boulangerie
- ➔ Pâtisserie
- ➔ Chocolaterie

PROGRAMME

LUNDI 16 et MARDI 17/02/2026



Lundi 16/02/2026
ACCUEIL A 8H30

9H00 - 12H00

Activités dans le domaine choisi

12H00 - 13H15

Repas au restaurant d'application

13H15- 16H15

Activités dans le domaine choisi

16H15 - 17H15

Renseignements inscriptions

PRESENTATION DES FORMATIONS



METIERS DE L'INDUSTRIE, A LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

BAC PRO Maintenance des Systèmes de Productions Connectés

BAC PRO Métiers de l'Electricité et de ses environnements Connectés

BAC PRO CIEL option A: informatique et réseaux.

METIERS DE BOUCHE & HÔTELLERIE-RESTAURATION, ALLIANT SAVEURS ET PASSION

CAP et BAC PRO Cuisine

CAP et BAC PRO Boulangerie - Pâtisserie

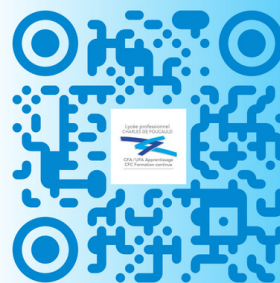
BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

CAP Chocolatier Confiseur en 1 an (après un CAP Pat ou un
BAC PRO Boul/Pat)

Découvrez-en plus
sur notre site internet



www.lyceefoucauld.fr





DEMANDE D'INSCRIPTION

Je soussigné(e)

NOM.....
PRENOM.....
ADRESSE.....
CP.....
VILLE.....
TELEPHONE.....
E-MAIL (obligatoire).....

souhaite inscrire mon enfant

NOM.....
PRENOM.....

au stage "Ecole Ouverte sur les métiers" du 16 au 17/02/2026

Classe fréquentée.....
Etablissement.....

JE CHOISIS L'INSCRIPTION AU STAGE SUIVANT (cochez la case)



Découverte
des métiers de
l'industrie



Découverte
des métiers de
l'hôtellerie-
restauration



Découverte
des métiers de
l'alimentation

Dès réception de votre demande, nous vous adresserons une convention à compléter et à déposer au secrétariat élèves, accompagnée d'un chèque de 25€ correspondant à votre participation au frais (déjeuner au restaurant inclus)

Date :

Signature :