

Baccalauréat Technologique Hôtellerie

<p>Objectifs de la formation et Emplois visés</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le Baccalauréat technologique est un diplôme polycompétent dans les domaines de la production culinaire, de la commercialisation et de la distribution de services en restaurant et en hébergement, sur une durée de trois ans (seconde, première, terminale). Formation professionnalisante et dotée d'un solide socle en enseignement général, le Baccalauréat technologique permet à son titulaire d'accéder aux classes de BTS Hôtellerie ou de BTS Responsable de l'Hébergement, lui permettant à terme d'occuper des postes d'encadrement ou à responsabilités dans des structures hôtelières ou de restauration.
<p>Recrutement</p>	<ul style="list-style-type: none"> A l'issue de la classe de troisième : <ul style="list-style-type: none"> Inscription par l'établissement d'origine sur le serveur académique AFFELNET + dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier de Dinard ou à télécharger sur le site de l'établissement. A l'issue d'une classe de 2nde ou de 1^{ère} générale ou technologique (autre qu'hôtellerie-restauration) : <ul style="list-style-type: none"> Intégration possible au niveau d'une 1^{ère} passerelle. Candidature à partir d'un dossier à demander au secrétariat de l'établissement.
<p>Contenu de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'enseignement se répartit en : <ul style="list-style-type: none"> Enseignement Général (français, philosophie, histoire, géographie touristique, anglais -langue vivante A- et une seconde langue vivante obligatoire, mathématiques, EPS) Enseignement spécifique technologique (économie, droit, gestion hôtelière, sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements, communication professionnelle) Enseignement professionnel (technologie et méthodes culinaires, service et commercialisation en restaurant, techniques d'accueil et d'hébergement). Groupe « section européenne ».
<p>Formations en milieu professionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> D'une durée globale de 16 semaines, les formations en entreprise se répartissent de la manière suivante : <ul style="list-style-type: none"> Deux semaines d'immersion en cours de première année dans une entreprise de restauration Six semaines de stage en fin de première année dans le service de restaurant Six semaines de stage en fin de deuxième année dans le service de la cuisine Deux semaines en début de troisième année dans le service de l'accueil et de l'hébergement.
<p>Poursuites d'Etudes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Accès à la classe de première année BTS Hôtellerie-Restauration avec, en seconde année, le choix entre :> <ul style="list-style-type: none"> Option A, gestion et mercatique hôtelière Option B, art culinaire, art de la table et du service. Accès à la classe de première année BTS Responsable de l'Hébergement à

Référentiel Commun Européen.

- Accès à des formations qualifiantes courtes :
 - des licences professionnelles d'Hôtellerie, Management, Production Culinaire ou Art de la Table ...
 - des maîtrises de sciences et techniques de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management d'entreprises.
- Les mentions complémentaires :
 - Accueil-Réception
 - Employé Barman
 - Sommellerie
 - Cuisinier en Desserts de Restaurant
 - Art de la cuisine allégée
 - Organisateur de Réception