

## B.T.S. Hôtellerie - Restauration

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Objectifs de la formation et Emplois visés</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le diplôme vise à former les <b>responsables de l’Hôtellerie et de la Restauration</b> de demain. Grâce à une culture générale élargie, une technicité et une polycompétence dans les domaines de l’hôtellerie et de la restauration, le titulaire du B.T.S. pourra exercer dans des entreprises de l’hôtellerie traditionnelle, de même que dans les formes nouvelles d’hôtellerie et de restauration qui offrent toutes des débouchés importants. Après une période d’adaptation, le technicien supérieur peut prétendre à des postes à responsabilités.</li> <li>Le futur diplômé peut prétendre à occuper des postes <b>d’encadrement</b>, postes pour lesquels les qualités essentielles requises sont le sens de l’accueil, l’esprit d’initiative, l’organisation, la méthodologie et la maîtrise des langues étrangères. <b>Il pourra exercer ses activités en France comme au travers de l’Europe.</b></li> <li>En seconde année de formation, l’étudiant devra faire un choix d’option : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Option A</b> : Gestion et Mercatique Hôtelière, essentiellement axée vers les métiers d’accueil et de commercialisation</li> <li>- <b>Option B</b> : Art culinaire, Art de la Table et du Service, axée vers les métiers de la production culinaire et de la commercialisation en restaurant.</li> </ul> </li> </ul> |
| <p><b>Recrutement</b></p>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Les élèves titulaires d’un <b>Baccalauréat Technologique Hôtellerie</b> peuvent prétendre poursuivre la formation.</li> <li>Les élèves titulaires d’un Baccalauréat de l’Enseignement Général ou S.T.G. pourront envisager une candidature au BTS après une année de Mise à Niveau Professionnelle Hôtellerie.</li> <li>Le nombre de places disponibles est de 70 .</li> <li><b>Inscription obligatoire sur le site : <a href="http://www.admission-postbac.fr">www.admission-postbac.fr</a></b></li> </ul>  |
| <p><b>Contenus de la formation</b></p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formation d’enseignement général en langue française, langue anglaise et seconde langue étrangère appliquées à l’hôtellerie–restauration.</li> <li>Enseignement des techniques professionnelles dans les domaines de la production culinaire, de l’accueil et de la commercialisation en restaurant et en hôtel. Une importance particulière est donnée au domaine de la connaissance et de la maîtrise d’hygiène, de la sécurité alimentaire et des personnes.</li> <li>Enseignement de la mercatique, du droit appliqué à l’hôtellerie-restauration, de l’organisation et de la gestion administrative et comptable.</li> </ul>  |
| <p><b>Formations en milieu professionnel</b></p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Une période de stage de 16 semaines consécutives en France ou à l’étranger en fin de première année.</b><br/>Elle se déroule en fin de première année et doit permettre de : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mettre en application l’ensemble des techniques professionnelles mises en œuvre au cours de la formation</li> <li>○ Approfondir les réalités des activités d’hôtellerie et/ou d’hébergement</li> <li>○ Se familiariser avec les outils et méthodes de gestion, d’organisation et d’animation des services.</li> </ul> </li> </ul> <p>Le stage long constitue la base de l’Etude Technique qui servira de support à l’une</p>  |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | des épreuves de l'examen (Conduite et présentation d'Etudes Techniques).   |
| <b>Poursuites<br/>d'Etudes</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Les titulaires d'un B.T.S. Hôtellerie–Restauration peuvent poursuivre leur formation vers :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Des licences Professionnelles d'Hôtellerie, Management, Production Culinaire ou Art de la Table ...</li><li>○ Des maîtrises de sciences et techniques de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management d'entreprises.</li></ul></li></ul> |