

Mise à Niveau Professionnelle Hôtellerie – Restauration

Objectifs de la formation et Emplois visés	<ul style="list-style-type: none"> • Formation professionnelle et technique sur une année scolaire : recevoir une formation préalable et complète dans les domaines de la production culinaire, du service en restaurant, de l'accueil et de la commercialisation en restaurant ou en hébergement. • Classe préparatoire au BTS Hôtellerie Restauration ou au BTS Responsable de l'Hébergement. • Année scolaire répartie en 20 semaines de cours (de septembre à mars) et 16 semaines de stage (d'avril à fin juillet).
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> • Classe accessible aux élèves titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général ou de sciences et techniques de gestion (STG). • Inscription obligatoire sur le site : www.admission-postbac.fr • Entretien de motivation au lycée hôtelier de Dinard.
Contenu de la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Formation Professionnelle alternant séquences et travaux pratiques, enseignement théorique et connaissances des produits • Production et techniques culinaires • Accueil et commercialisation en restaurant • Accueil et commercialisation en hébergement • Enseignement de la langue anglaise professionnelle et d'une seconde langue vivante appliquée à l'hôtellerie. • Enseignement des bases des techniques de gestion et de la communication professionnelle. • Enseignement des sciences appliquées à l'hygiène et à la sécurité.
Formations en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • 16 semaines dans une entreprise française, européenne ou internationale. <u>Objectifs</u> : <ul style="list-style-type: none"> ○ Découvrir l'environnement professionnel, l'entreprise Hôtellerie–Restauration : prestations, fonctionnement, services, personnel ... ○ Mettre en œuvre les compétences acquises en cours d'année scolaire ○ Développer des savoir-être dans des relations commerciales et relations entre employés, hiérarchie ... • Organisation dans la même structure : <ul style="list-style-type: none"> ○ 4 semaines en stage « cuisine » ○ 4 semaines en service de restaurant ○ 4 semaines en service hébergement : accueil, étages ○ 4 semaines à définir avec l'entreprise
Poursuites d'Etudes	<ul style="list-style-type: none"> • BTS Hôtellerie Restauration (2 ans) <u>Option A</u> – Gestion mercatique hôtelière <u>Option B</u> – Art culinaire, Art de la table et du service • BTS Responsable de l'Hébergement à Référentiel Commun Européen (2 ans)