

B.T.S HÔTELLERIE-RESTAURATION

OBJECTIFS :

Le titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration possède une solide formation générale et technique. Il peut obtenir à ses débuts un emploi d'assistant-cadre, puis de cadre moyen (poste de maîtrise ou de superviseur) dont le rôle est :

- D'assumer la responsabilité d'un service vis-à-vis de la clientèle et de la direction
- D'exercer son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de fidéliser et de développer la clientèle
- D'organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail
- De prendre toutes les décisions tactiques en application des décisions stratégiques communiquées par la direction.

Ce B.T.S se prépare en deux ans après une formation de Bac. Technologique Hôtelier, Bac.Professionnel Restauration ou classe de Mise à Niveau.. La première année est commune ; la seconde année, l'étudiant choisit entre 2 options :

- ◆ Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière (Techniques de communication, analyse de cas d'entreprises, évolution des ressources humaines)
- ◆ Option B : Art Culinaire, Arts de la Table et du Service (Hygiène alimentaire, organisation de production et technique de vente, recherche et créativité) ;

GRILLE HORAIRE

DISCIPLINES	1° ANNEE	2° ANNEE Option A	2° ANNEE Option B
Français	2 h	2 h	2 h
Anglais	2 h	2 h	2 h
Maths	2 h	1,5 h	-
Allemand ou Espagnol ou Italien	2 h	2 h	2 h
Economie Générale	2 h	1 h	1 h
Economie Entreprise et Gestion des Ressources Humaines	2 h	2 h	2 h
Droit	1 h	2 h	2 h
Gestion comptable, financière, fiscale	6 h	7 h	3 h
Mercatique	2 h	5 h	2 h
Sciences Appliquées	2 h	-	2,5 h
Génie Culinaire	5,5 h	2 h	8 h
Restauration	5,5 h	2 h	4 h
Hébergement, communication professionnelle	2 h	3,5 h	1 h
Ingénierie	1 h	-	1 h

Périodes de formation en entreprise : 16 semaines (condition impérative pour l'obtention de l'examen.

RÈGLEMENT EXAMEN :

DISCIPLINES	COEFFICIENT
<u>OPTION A</u>	
E1 – Français	2
E2 – Communication en langue vivante étrangère	
LV A – Anglais	2
LV B – Allemand ou Espagnol ou Italien	2
E3 – Etude économique, juridique, gestion hôtelière	7
E4 – Analyse réalisations techniques	}
E4 – Résolution problèmes professionnels	}3
E5 – Analyse et présentation situation commerciale Hôtelière	2
E6 – Conduite présentation études techniques	2
<u>OPTION B</u>	
E1 – Français	2
E2 – Communication en langue vivante étrangère	
LV A – Anglais	2
LV B – Allemand ou Espagnol ou Italien	2
E3 – Etude économique, juridique, gestion hôtelière	3
E4 – Analyse, réalisations techniques	}
E4 – Résolution problèmes professionnels	}2,5
E5 – Sciences appliquées	4,5
E6 – Conduite présentation études techniques	2

POURSUITE D'ETUDE :

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du B.T.S :

- Formation Post-BTS en un an apportant une spécialisation en gastronomie, en management, en communication, en diététique.
- Formation en un an : licence d'hôtellerie, qui mène à l'enseignement
- Formation en deux ans : Maîtrise de Sciences et Techniques (MST)
- Formation en trois ans : après un premier cycle supérieur : le Magistère.