



BTS Hôtellerie-Restauration option A

Mercatique et Gestion hôtelière

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau III

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-restauration option Mercatique et Gestion Hôtelière pourra assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration. Ayant acquis des compétences en techniques commerciales et de marketing, il saura fidéliser et développer la clientèle.

Il exercera son activité dans les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, de collectivités, ou dans des organisations productives d'agroalimentaire. Il possédera des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.

Le BTS Hôtellerie-Restauration option A est un diplôme national qui sanctionne une formation de deux ans après un baccalauréat technologique hôtellerie ou un baccalauréat professionnel. Les candidats à l'admission n'ayant pas suivi ces formations préalables passeront obligatoirement par une année de mise à niveau avant d'accéder à cette formation. Au cours des deux années de formation de Brevet de Technicien Supérieur, les étudiants suivent à la fois un tronc commun de formation en première année comprenant enseignement général et professionnel et un enseignement spécifique propre à l'option Mercatique et Gestion Hôtelière en seconde année.

MODALITÉS

• Objectifs professionnels

- La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité.
- Une culture juridique, économique et linguistique, grâce à des cours de droit, d'économie d'entreprise ou d'économie touristique, de français, de langues étrangères (anglais, allemand, espagnol, italien).
- Des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et en gestion.
- Une connaissance approfondie des techniques professionnelles orientée en priorité vers l'hébergement puis la restauration et la connaissance des boissons et enfin le génie culinaire.
- Des compétences informatiques appliquées : nos diverses salles informatiques permettent l'usage d'outils professionnels adaptés au milieu hôtelier.

• Conditions d'admission

- inscription par le site officiel «Admission Post-Bac»,
- à la suite d'un Baccalauréat Technologique Hôtellerie ou d'un Baccalauréat professionnel,
- ou à la suite d'une classe de MAN,
- sur dossier et entretien

• Parcours de formation

- Scolarité de Septembre à Mai,
- Du Lundi au Vendredi,
- 16 semaines de stage en 1ère année.

• Suivi de formation

- Exercices et suivis individualisés,
- Conseils de classe-relevés de notes,
- Examens blancs,
- Aide à la recherche d'entreprise.

• Examen

Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-restauration option Mercatique et Gestion Hôtelière (option A)

- Culture Générale et Expression (coef.2)
- Communication en langues étrangères (coef.4)
- Etude économique, juridique, gestion hôtelière (coef.7)
- Analyse réalisations techniques-Résolution problèmes professionnels (coef.3)
- Analyse et présentation situation commerciale Hôtelière (coef.2)
- Conduite présentation études techniques (coef.2)

PROGRAMME

DISCIPLINES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Culture Générale et Expression	2h	2h
Anglais	2h	2h
Maths	2h	1,5h
Allemand ou Espagnol ou Italien	2h	2h
Economie Générale	2h	1h
Economie Entreprise et Gestion des Ressources Humaines	2h	2h
Droit	1h	2h
Gestion comptable, financière, fiscale	6h	7h
Mercatique	2h	5h
Sciences Appliquées	2h	-
Génie Culinaire	5,5h	2h
Restauration	5,5h	2h
Hébergement, communication professionnelle	2h	3,5 h
Ingénierie	1h	-

LES MÉTIERS

• Insertion professionnelle

Le titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration option A peut prétendre aux postes de chef de rang, de chef de réception ou de gouvernante d'étages, avant de pouvoir accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

• Poursuite d'études

Le Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration favorise une intégration directe dans la vie active. Cependant, une poursuite d'études est envisageable dans certains lycées hôteliers ou à l'université. Des licences professionnelles permettent de se spécialiser en management ou gestion appliquée à l'hôtellerie.

LIEU DE FORMATION

Lycée Notre Dame de Nazareth

Lycée technologique et professionnel privé sous contrat avec l'Etat

Domaine Hôtellerie-Restauration &

Accompagnement, Soins et Services à la personne

Avenue de la Basilique 14440 Douvres la Délivrande

Tél: 02.31.36.12.12

Renseignements généraux et dossiers d'inscription

www.notredamedenazareth.com

