



BTS Hôtellerie-Restauration option B

Art culinaire, Art de la table et du Service

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau III

Le titulaire du diplôme exercera son activité dans les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, de collectivités, ou dans des organisations productives d'agroalimentaire. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il occupera un poste évolutif d'encadrement d'équipe et interviendra dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration. Il sera capable de concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et des soirées thématiques. Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture à l'international. Le lauréat sera à même de créer et gérer sa propre entreprise.

Le BTS Hôtellerie-Restauration option B 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 Art culinaire, Art de la table et du service en seconde année. L'accent sera mis sur les sciences et la technologie des activités de restauration au niveau de la production comme la gestion, la nutrition, la planification et le contrôle, mais aussi le service au client. Ils acquièrent par ailleurs des compétences commerciales et managériales.

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 le génie culinaire, la restauration, la connaissance des boissons, l'hébergement et la maintenance.
- 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 Art culinaire, Art de la table et du Service (option B)

- Culture Générale et Expression (coef.2)
- Communication en langues étrangères (coef.4)
- Etude économique, juridique, gestion hôtelière (coef.3)
- Analyse réalisations techniques-Résolution problèmes professionnels (coef.2,5)
- Analyse et présentation situation commerciale Hôtelière (coef.4,5)
- 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	-
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	3h
Mercatique	2h	2h
Sciences Appliquées	2h	2,5h
Génie Culinaire	5,5h	8h
Restauration	5,5h	4h
Hébergement, communication professionnelle	2h	1h
Ingénierie	1h	1h

LES MÉTIERS

• Insertion professionnelle

Le titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration option B peut prétendre aux postes de chef de partie ou chef de rang, avec une perspective d'évolution rapide vers des postes de cadres.

• 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, en mention complémentaires ou licences professionnelles permettant de se spécialiser et de poursuivre vers des masters et/ou bachelors.

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

