



- APPRENTISSAGE -
B.T.S HOTELLERIE-RESTAURATION PAR ALTERNANCE
OPTION A - Mercatique et Gestion Hôtelière
OPTION B - Arts Culinaires, Arts de la Table et du Service

Recrutement

- aux élèves de terminales technologique hôtellerie restauration ou professionnelle hôtellerie restauration d'établissements publics ou privés,
- aux élèves de terminales d'un brevet professionnel Restauration,
- aux étudiants déjà titulaires d'un baccalauréat hôtellerie restauration,
- tous baccalauréats après une mise à niveau,
- aux personnes désirant reprendre des études supérieures (expérience professionnelle 3 ans)

Tout candidat doit suivre obligatoirement la procédure de demande d'inscription sur le portail : www.admission-postbac.fr . Courant mai, les candidats seront convoqués par mail à un entretien de présentation et de leurs motivations, qui devra permettre de les apprécier, en complément des critères purement scolaires. (merci d'indiquer votre adresse mail sur le CV).

	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre
Information	A partir du 01/12									
Saisie des candidatures		A partir du 20/01		Jusqu'au 20/03						
Envoi des dossiers papier					Jusqu'au 02/04					
Classement des candidatures par ordre de préférence		A partir du 20/01				Jusqu'au 31/05				
Proposition d'admission							A partir du 07/06			
Procédure complémentaire							A partir du 22/06			Fin de la procédure 15/09
Inscription								Début juillet		

- JOURNEE PORTES OUVERTES -

SAMEDI 10 MARS 2012 de 8h30 à 12h30

Qualités requises

De bons résultats tant en français et langues vivantes qu'en gestion et mathématiques sont indispensables. Le candidat doit avoir le sens des relations et du contact, une excellente présentation (une tenue vestimentaire correcte est exigée pour certains cours, pantalon ou jupe, chemise, veste, chaussures de ville), le goût d'organiser et diriger, la fibre commerciale et une grande mobilité géographique.

Scalarité

La rémunération du BTS par alternance est fixée en pourcentage du SMIC, en fonction de votre âge et votre progression dans l'apprentissage (exemple : de 18 à 20 ans 41% du SMIC la première année, 49% la seconde).

Vous pouvez bénéficier du remboursement de vos frais de déplacement entre votre domicile et le CFA pour les périodes de présence au CFA. (si adresse en dehors de l'agglomération clermontoise).

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une protection sociale, des règles du Code du Travail et de la Convention collective applicable dans votre entreprise.

Le lycée dispose d'un panel d'entreprises partenaires.

Les manuels scolaires sont à la charge des familles.

REPAS FORFAIT JOUR : 2.71 € PENSION FORFAIT JOUR : 6.91 €

Trousseau

Il est demandé aux élèves option B :

- un trousseau professionnel (environ 270 € TTC),
- une mallette de couteaux (environ 140 € TTC),
- un cadenas à clef (pas de cadenas à code).

Formation

Le BTS Hôtellerie - Restauration comporte 2 options :

Option A : Mercatique et gestion hôtelière OU Option B : Arts culinaires, arts de la table et du service.

20 semaines de Formation au Lycée, 27 semaines de Formation en Entreprise, 5 semaines de congés payés

MATIERES	Horaires			
	1ère année		2ème année	
	A	B	A	B
1 - Expression Française	2h00		2h00	
2 - Langues vivantes étrangères :				
Langue A (Anglais)	2h30		2h30	
Langue B (Espagnol, Allemand)	2h30		2h30	
3 - Environnement économique et juridique :				
Économie générale	2h00		1h00	
Économie d'entreprise et gestion des ress. humaines	1h00		2h00	
Droit	2h00		2h00	
4 - Techniques et moyens de gestion :				
Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application	10h00	10h00	10h00	7h00
Mercatique et travaux d'application	3h00	2h00	5h00	3h00
5 - Sciences appliquées hôtellerie et restauration	2h00		2h00	
6 - Techniques professionnelles :				
Génie culinaire (* TP pour l'option B)	2h00	* 3h00	2h00	*6h00
Restauration et connaissance des boissons	2h00	2h00	2h00	3h00
Hébergement et communication professionnelle	3h00	3h00	4h00	1h00
7 - Ingénierie et maintenance	1h00		1h00	
	-----		-----	
* sous réserve de modification à la rentrée.	35h	35h	35h	35h

Débouchés et Emploi

Conception et Organisation, Encadrement, Production et Commercialisation,
Gestion et Reprise d'entreprises,...