



# Information Filière

## Le B.T.S. Hôtellerie & Restauration *par voie scolaire*

Le Technicien Supérieur est un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité et une compétence accrues qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées.

Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité, ouverture d'esprit, courtoisie, maîtrise de soi, force de conviction, adaptabilité...) celle-ci vise à faire acquérir : une culture en droit, économie, langues vivante, des savoir-faire spécifiques, une connaissance approfondie des techniques professionnelles, des compétences informatiques appliquées.

Le technicien supérieur doit être capable de mobiliser ses connaissances et ses aptitudes pour se perfectionner et s'adapter au cours de sa vie professionnelle.

### 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, le goût d'organiser et de diriger, la fibre commerciale et une grande mobilité géographique.

### Débouchés professionnels et/ ou poursuite des études

A l'issue des études, les techniciens supérieurs doivent acquérir le savoir-faire au travers d'un certain nombre d'emplois intermédiaires avant d'avoir accès à des postes de responsabilité. A la sortie du Lycée ils pourront se voir proposer des emplois de : attachés de direction restauration collective, agent de maîtrise restauration d'entreprise, sous direction hôtellerie traditionnelle, chef de département restauration rapide, responsable technique restauration hospitalière, restauration embarquée ... Il y a possibilité de poursuivre des études (MST, Licence).

### Condition d'accès

Il est ouvert aux élèves de terminales technologique hôtellerie restauration ou professionnelle hôtellerie restauration d'établissement public ou privés, aux étudiants titulaires d'un baccalauréat hôtellerie restauration, aux personnes désirant reprendre des études supérieures (attention : s'informer sur les conditions d'accès).

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières  
[www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)





# Infos pratiques

## Le B.T.S. Hôtellerie & Restauration par voie scolaire

### Inscription

Tout candidat doit suivre obligatoirement la procédure d'inscription dans l'enseignement supérieur sur le portail, [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) selon le tableau ci-dessous :

|  | décembre          | janvier           | février | mars           | avril          | mai            | juin              | juillet       | août | septembre |
|--|-------------------|-------------------|---------|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------|------|-----------|
| <b>Information</b>   | A partir du 01/12 |                   |         |                |                |                |                   |               |      |           |
| <b>Saisie des candidatures</b>                             |                   | A partir du 20/01 |         | Jusqu'au 20/03 |                |                |                   |               |      |           |
| <b>Envoi des dossiers papier</b>                           |                   |                   |         |                | Jusqu'au 02/04 |                |                   |               |      |           |
| <b>Classement des candidatures par ordre de préférence</b> |                   | A partir du 20/01 |         |                |                | Jusqu'au 31/05 |                   |               |      |           |
| <b>Proposition d'admission</b>                             |                   |                   |         |                |                |                | A partir du 07/06 |               |      |           |
| <b>Procédure complémentaire</b>                            |                   |                   |         |                |                |                | A partir du 24/06 |               |      | Fin 15/09 |
| <b>Inscription Dossier à remplir</b>                       |                   |                   |         |                |                |                |                   | Début juillet |      |           |

### Répartition de l'enseignement

Enseignement général 1/3 - Enseignement professionnel & technologique 2/3

Le BTS Hôtellerie - Restauration comporte 2 options : Option A : Mercatique et gestion hôtelière et Option B : Arts culinaires, arts de la table et du service.



| MATIERES  | Horaires           |   |          |
|---|--------------------|---|----------|
|   | 1ère année commune | 2ème année  |          |
| 1 - Expression Française  | 2h                 | 2h  |          |
| 2 - Langues vivantes étrangères :                               |                    |   |          |
| Langue A (Anglais)  | 2h                 | 2h  |          |
| Langue B (Espagnol, Allemand)                                   | 2h                 | 2h  |          |
| 3 - Environnement économique et juridique :                     |                    |   |          |
| Économie générale   | 2h                 | 1h  |          |
| Économie d'entreprise et gestion des ress. humaines             | 2h                 | 2h  |          |
| Droit   | 1h                 | 2h  |          |
|   |                    | <b>A</b>  | <b>B</b> |
| 4 - Techniques et moyens de gestion :                           |                    |   |          |
| Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application | 8h                 | 8h30  | 3h       |
| Mercatique et travaux d'application                             | 2h                 | 5h  | 2h       |
| 5 - Sciences appliquées hôtellerie et restauration              | 2h                 |   | 2h       |
| 6 - Techniques professionnelles :                               |                    |   |          |
| Génie culinaire   | 3h                 | 2h  | 8h       |
| Restauration et connaissance des boissons                       | 3h                 | 2h  | 4h       |
| Hébergement et communication professionnelle                    | 2h                 | 3h30  | 1h       |
| 7 - Ingénierie et maintenance                                   | 1h                 |   | 1h       |
|   | -----              | -----   | -----    |
|   | 32h                | 32h   | 32h      |
| Enseignements facultatifs :                                     |                    |   |          |
| Actions professionnelles appliquées                             | 2h                 | 2h  | 2h       |
| Période de Formation en Entreprise                              |                    | 16 semaines en 1 <sup>ère</sup> année (d'avril à juillet) |          |