



B.T.S HOTELLERIE-RESTAURATION

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).

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

	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 24/06			Fin 15/09
Inscription Dossier à remplir								Début juillet		

Sécurité Sociale Etudiante obligatoire : les élèves des sections de techniciens supérieurs sont étudiants. A ce titre, l'inscription définitive dans l'établissement est subordonnée à l'adhésion au régime de sécurité sociale étudiante (203 euros pour 2011-2012).

Scolarité pour l'année 2012

Pension - 1244,54 € Demi- Pension - 488,57 € Frais Scolarité - 35,00 €

Les manuels scolaires sont à la charge des familles.

Trousseau

Il est demandé à chaque élève :

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

- JOURNEE PORTES OUVERTES -
SAMEDI 10 MARS 2012 de 8h30 à 12h30.

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 diriger, la fibre commerciale et une grande mobilité géographique.

Débouchés professionnels et/ ou suite 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).

Répartition de l'enseignement

Enseignement général : 1/3 Enseignement professionnel et technologique: 2/3

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.

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	
		A	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	<i>16 semaines en 1^{ère} année (d'avril à juillet)</i>		

CE BTS SE PREPARE EN 2 ANNÉES