



CLASSE DE MISE A NIVEAU

Préparatoire au B.T.S Hôtellerie - Restauration

Elle est ouverte :

- aux élèves de terminales générales et technologiques désirant préparer un B.T.S. Hôtellerie - Restauration. A l'issue de l'année de MISE à NIVEAU (enseignement technologique plus particulièrement) les étudiants préparent un BTS en 2 ans,
- aux élèves bacheliers désirant se réorienter,
- aux personnes désirant reprendre des études supérieures (attention: s'informer sur les conditions d'accès à l'enseignement supérieur).

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 22/06			Fin 15/09
Inscription								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

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.

Horaires d'enseignement

<i>Enseignements</i>	<i>Horaires</i>
- Langue vivante A (Anglais)	2h
- Langue vivante B (Allemand, Espagnol)	2h
- Technologie et travaux pratiques de cuisine	9h
- Technologie et travaux pratiques de restaurant, Connaissance des boissons	5h
- Technologie et travaux pratiques d'hébergement et initiation à la communication professionnelle (a)	4h
- Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière	2h
- Bases de gestion de l'entreprise hôtelière	6h
- Sciences appliquées	2h
<i>TOTAL</i>	<i>32h</i>

(a) y compris l'informatique appliquée

Stages

Les étudiants doivent effectuer 16 semaines de stage en entreprise hôtelière **d'avril à juillet.**

**CETTE CLASSE EST PREPARATOIRE A L'ENTREE
EN BTS HOTELLERIE -RESTAURATION.**