



Information Filière

La classe de Mise à Niveau

Préparatoire au B.T.S. Hôtellerie & Restauration

Classe passerelle, elle est réservée aux Bacheliers d'enseignement général (L – ES – S) et du secteur tertiaire qui désirent 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 Hôtellerie & Restauration en 2 ans.

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

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 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

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).

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

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr





Infos pratiques

La classe de Mise à Niveau

Préparatoire au B.T.S. Hôtellerie & Restauration

Inscription

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		

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).

Répartition des enseignements

Enseignements	Horaires
- 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
TOTAL	32h

(a) y compris l'informatique appliquée



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

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr

