



BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

HÔTELLERIE

DÉFINITION	<p>Le baccalauréat technologique est un diplôme national qui sanctionne une formation technologique du second degré.</p> <p>La possession du baccalauréat technologique confère le grade de bachelier. Elle atteste que ses titulaires sont aptes à exercer une activité de technicien. Le baccalauréat technologique Hôtellerie vise à la formation de généralistes ayant vocation à poursuivre des études mais aussi, dans une moindre part, à s'insérer dans le monde professionnel.</p> <p>Les poursuites d'études conduisent principalement à des BTS du secteur Hôtellerie-Tourisme.</p> <p>Elles rendent aussi possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion ou permettre la préparation d'une licence Hôtellerie-Restaurantion, d'une Maîtrise en Sciences et Techniques hôtelières, ...</p>
CONDITION D'ADMISSION	<p>L'accès à la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie s'effectue à partir d'une entrée en classe de Seconde à régime spécifique. Des dispositions particulières permettent d'autres accès pour des candidats issus d'autres filières.</p> <p>Les enseignements préparant au diplôme comprennent deux langues obligatoires dont l'une est nécessairement l'anglais</p>
CONTEXTE PROFESSIONNEL	<p>Les entreprises du secteur représentent un large éventail qui va de l'hôtel ou du restaurant traditionnel au restaurant de collectivité ou à l'hôtellerie du 3ème âge.</p> <p>L'organisation du travail peut être artisanale ou se rapprocher du type industriel.</p> <p>Grâce à leur polycompétence dans le domaine professionnel -cuisine, restaurant et hébergement- et à leur formation générale technologique, notamment dans le domaine de la gestion et de la communication, les titulaires du baccalauréat technologique pourront se situer à des postes d'assistance à l'encadrement technique.</p> <p>Les élèves doivent être sensibilisés aux problèmes ayant trait à l'hygiène, la sécurité et la prévention de accidents du travail.</p>
CONDITIONS DE TRAVAIL	<p>Si le titulaire du baccalauréat technologique Hôtellerie ne poursuit pas d'études, il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>

<p>ORGANISATION DE LA SCOLARITÉ</p>	<p>La formation se déroule au Lycée A. Dumas et, pour partie, en milieu professionnel, sur trois années.</p> <p>Inscrit à part entière dans la nomenclature des baccalauréat, les études sont sanctionnées par les mêmes épreuves, organisées aux périodes identiques : épreuves anticipées de français en fin de classe de première, épreuves terminales en fin de scolarité.</p> <p>Les débouchés clairement annoncés n'étant pas l'accès immédiat au monde du travail, l'enseignement des matières professionnelles –cuisine, restaurant, hébergement- sera volontairement allégé pour permettre aux élèves d'acquérir l'ensemble des matières qui composent le programme des enseignements généraux et pluridisciplinaires.</p>
<p>LA FORMATION EN ENTREPRISE</p>	<p>La scolarité comporte une période de formation en entreprise d'une durée totale de 16 semaines réparties entre la classe de Seconde et la classe de Première.</p> <p>Traditionnellement, les 8 premières semaines sont implantées l'été, à la fin de la classe de Seconde, les 8 autres semaines sont organisées l'été suivant, à la fin de la classe de Première.</p> <p>Ces périodes en entreprises doivent se dérouler au moins dans deux services différents (sur les trois possibles : cuisine, restaurant, hébergement) et se dérouler au moins une fois dans un établissement ayant un service d'hébergement.</p> <p>Les élèves bénéficient obligatoirement d'un congé au titre de leurs vacances scolaires d'été d'une durée de quatre semaines successives.</p> <p>La période de formation en entreprise fait partie intégrante de la scolarité, elle est placée sous le contrôle pédagogique de l'école, elle fait réglementairement l'objet d'une convention passée entre le chef de l'entreprise qui accueille l'élève et le chef d'établissement scolaire.</p> <p>Les modalités pratiques du déroulement de la formation en entreprise (hébergement éventuel, repas, horaires, congés, indemnités, couverture sociale, responsabilité civile, obligations des parties,) font l'objet d'un chapitre de la convention.</p> <p>L'exécution normale et complète de la période de formation en entreprise conditionne le passage dans la classe supérieure.</p> <p>Pour chaque période, l'élève rédigera un rapport de quatre à cinq pages sur son expérience.</p> <p>A l'issue de la période, l'employeur remet un certificat à l'élève. Rapport et certificats sont remis au chef d'établissement scolaire. Ces documents sont joints au dossier de l'élève.</p>