



La formation des futurs cadres de l'Industrie Hôtelière est assurée aux jeunes gens et jeunes filles ayant obtenu un baccalauréat général ou technologique.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET EMPLOIS	<p>Le BTS Hôtellerie-Restauration prépare essentiellement à des emplois de maîtrise et de cadres dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle, surtout au niveau des sociétés importantes et des chaînes hôtelières, et dans les entreprises d'hôtellerie et de restauration collective.</p> <p>Selon les options, les emplois offerts seront ceux d'assistant(e) de direction, gestionnaire de restaurant ou de cuisine, économiste ou intendant(e), contrôleur, réceptionnaire d'hôtel. Ces emplois pouvant évoluer vers des postes de sous-directeur(trice), puis directeur(trice) ou gérant(e) d'unités de production ou de distribution.</p> <p>Le contenu et les méthodes de l'enseignement hôtelier supérieur préparent les élèves à la diversification sans cesse accrue des fonctions et des responsabilités et les rendent aptes à jouer un rôle déterminant dans l'hôtellerie française et internationale.</p> <p>L'Education Nationale offre aussi des débouchés aux jeunes gens désireux de s'engager dans une carrière d'enseignant. S'adresser au Rectorat de l'Académie pour obtenir de plus amples renseignements sur les conditions de recrutement et les possibilités de concours.</p>
OPTIONS	<p>2 options en deuxième année :</p> <ul style="list-style-type: none">• Option A → MERCATIQUE ET GESTION HOTELIERE• Option B → ART CULINAIRE ET ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE <p>NB : La première année de classe de TS est commune aux deux options.</p>
DUREE DES ETUDES	<ul style="list-style-type: none">• 3 ans pour les élèves titulaires du baccalauréat (autre que le baccalauréat technologique en hôtellerie)• 2 ans pour les élèves titulaires du baccalauréat technologique en hôtellerie <p>Les élèves titulaires d'un baccalauréat (autre que le baccalauréat technologique en Hôtellerie) sont tenus de suivre une année de mise à niveau professionnelle comportant également un stage en entreprise pour être admis à préparer le BTS. Cette année de mise à niveau a pour objectif l'acquisition d'un bagage pratique de départ (cuisine, salle, réception) en même temps que la découverte du monde professionnel.</p>
STAGES	<p>En Hôtellerie, ils sont obligatoires, à l'issue des classes de mise à niveau et de première année de Technicien Supérieur et durent 4 mois (du 1er mai au 31 août). Les conditions de leur attribution sont les mêmes qu'en Baccalauréat Technologique, mais sur la demande des étudiants et sous certaines conditions, certains étudiants de 1^{ère} année de Technicien Supérieur peuvent effectuer leur stage à l'étranger.</p> <p>L'expérience du stage de 1^{ère} année de Technicien Supérieur est sanctionnée par la rédaction d'un rapport de stage dont la soutenance constitue une épreuve de l'examen du BTS.</p>

CLASSE DE MISE A NIVEAU PROFESSIONNELLE		
Les horaires		
<ul style="list-style-type: none"> Langue vivante A Langue vivante B Technologie et travaux pratiques de cuisine Technologie et travaux pratiques de restaurant - Connaissance des boissons Technologie et travaux pratiques d'hébergement et initiation à la communication professionnelle (a) Environnement économiques et juridique de l'entreprise hôtelière Bases de gestion de l'entreprise hôtelière (a) Sciences appliquées 	2 h (2 + 0 + 0) 2 h (2 + 0 + 0) 9 h (1 + 0 + 8) 5 h (1 + 0 + 4) 4 h (1 + 0 + 3) 2 h (2 + 0 + 0) 6 h (4 + 2 + 0) 2 h (2 + 0 + 0)	
Total	32 h	(15 + 0 + 15)
Activités professionnelles 1 (0 + 0 + 1) globalisables		

(a) y compris l'informatique appliquée

BTS HOTELLERIE – RESTAURATION			
Horaires :	Option A	Mercatique et Gestion hôtelière	
	Option B	Art Culinaire et arts de la table et du service	
MATIERES	PREMIERE ANNEE	DEUXIEME ANNEE	
1. Expression française	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)	
2. Langues vivantes étrangères		2 (1 + 1 + 0)	
• langue A	2 (1 + 1 + 0)	2 (1 + 1 + 0)	
• langue B	2 (1 + 1 + 0)		
3. Environnement économique et juridique			
• économie générale	2 (2 + 0 + 0)	1 (1 + 0 + 0)	
• économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2 (2 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)	
• droit	1 (1 + 0 + 0)	2 (2 + 0 + 0)	
		Option A	Option B
4. Techniques et moyens de gestion			
• Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (a)	8 (6 + 2 + 0)	8,5 (5,5 + 3 + 0)	3 (3 + 0 + 0)
• Mercatique et travaux d'application (a)	2 (2 + 0 + 0)	5 (3 + 2 + 0)	2 (2 + 0 + 0)
5. Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration	2 (2 + 0 + 0)	-	2 (2 + 0 + 0)
6. Techniques professionnelles (a)			
• génie culinaire	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2 (0 + 0 + 2)	8 (0 + 0 + 8) (b)
• restauration et connaissance des boissons	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2 (2 + 0 + 0)	4 (1 + 0 + 3)
• hébergement et communication professionnelle	2 (1 + 0 + 1)	3,5 (0,5 + 0 + 3)	1 (0 + 0 + 1)
7. Ingénierie et maintenance	1 (1 + 0 + 0)	-	1 (1 + 0 + 0)
	32 (22 + 4 + 6)	32 (18 + 7 + 7)	32 (18 + 2 + 12)
Enseignements facultatifs			
Langue vivante étrangère C ou			
Actions professionnelles appliquées	2	2	2
Activités professionnelles 1 (0 + 0 + 1) globalisables			
(a) y compris la mise en œuvre de l'outil informatique			
(b) sur un volume annuel supplémentaire de 15 h le professeur de sciences appliquées interviendra conjointement avec le professeur de génie culinaire en techniques professionnelles			