

# BTS

## Hôtellerie Restauration

Le **BTS Hôtellerie Restauration** est accessible après :

- un Baccalauréat Technologique Hôtelier
- un Baccalauréat Professionnel option cuisine
- un Baccalauréat Professionnel option restaurant
- une année de Mise à Niveau Hôtellerie (MANH)

Le contexte des activités d'hôtellerie-restauration lié aux évolutions sociologiques, économiques, technologiques, à l'accroissement de la compétitivité, aux flux touristiques et hôteliers mondiaux, à l'existence de consommateurs de services plus exigeants

et avertis requiert des professionnels très qualifiés, aptes à maîtriser toutes les dimensions du secteur, à assumer des responsabilités étendues, à s'adapter aux évolutions.

Le technicien supérieur possède une culture élargie, une technicité accrue, une poly-compétence qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées.

Sa réussite implique sa capacité à produire des biens et services, à communiquer, à gérer et à négocier;

- Il organise, pilote, anime et peut aussi concevoir un système de production et de distribution de biens et de services
- Il élabore, analyse et exploite les données du système d'informations
- Il conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation

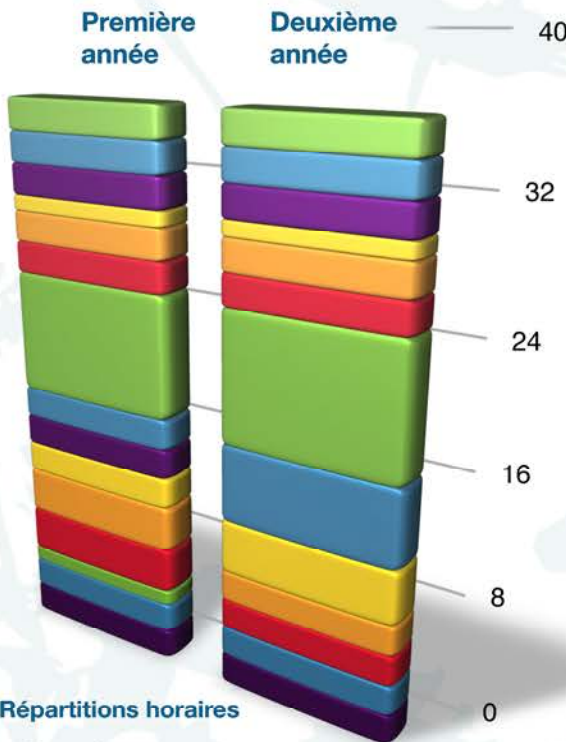
### Objectifs

Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité et intérêt, ouverture d'esprit, empathie, courtoisie, maîtrise de soi, force de conviction, adaptabilité, etc ...), celle-ci vise à faire acquérir :

- Une culture économique, juridique, linguistique
- Des savoirs et savoirs-faire spécifiques en gestion et mercatique
- Une connaissance approfondie des techniques professionnelles (cuisine, hébergement, restauration, etc.)
- Des connaissances informatiques appliquées.

Après une première année en "tronc commun", puis un stage de 16 semaines en entreprise, le candidat peut s'orienter vers :

- L'option A, plus appuyée en mercatique, gestion, hébergement
- L'option B, davantage orientée vers les Arts culinaires, de la Table et du Service.



2h	2h	■ Français
2h	2h	■ Langue vivante A
2h	2h	■ Langue vivante B
1h	2h	■ Environnement économique et juridique / droit
2h	2h	■ Environnement économique et juridique / économie d'entreprise et gestion des ressources humaines
2h	1h	■ Environnement économique et juridique / économie générale
2h	5h	■ Techniques et moyens de gestion / mercatique et travaux d'application
8h	8,5h	■ Techniques et moyens de gestion / comptable, financière, fiscale et travaux d'application
2h	-	■ Sciences appliquées à l'hôtellerie - restauration
2h	3,5h	■ Techniques professionnelles / hébergement et communication professionnelle
3h	2h	■ Techniques professionnelles / restauration et connaissance des boissons
3h	2h	■ Techniques professionnelles / genie culinaire
1h	-	■ Ingénierie et maintenance - 1h en BTS2B
2h	2h	■ Langue vivante C (facultatif)
2h	2h	■ Actions professionnelles appliquées (facultatif)

### Perspectives

- Les étudiants sont préparés à devenir des cadres des entreprises hôtelières et de restauration traditionnelle, novatrices, simples ou prestigieuses.
- Le Technicien Supérieur peut aussi devenir gérant d'une cafétéria, d'un restaurant d'entreprise ou d'un self-service.
- 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.
- Il peut enfin poursuivre ses études, notamment pour une licence, puis un master.