

## MANH HÔTELLERIE RESTAURATION

Le BTS Mise À Niveau Hôtellerie Restauration est accessible après un Baccalauréat toutes options.

**Objectifs** - Préparation aux BTS Hôtellerie-Restauration

- Permettre aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie de recevoir en 1 an une formation théorique et pratique
- Acquérir les connaissances techniques et professionnelles spécifiques aux métiers de l'hôtellerie – restauration et du tourisme

Accéder au cycle d'enseignement du Brevet de Technicien Supérieur

Une large plage horaire est destinée à permettre l'acquisition des techniques professionnelles par des travaux pratiques de cuisine, hébergement et étages ainsi que services de restaurant.

Cette connaissance de l'entreprise hôtelière est complétée par un stage (16 semaines consécutives) qui permet à l'étudiant de s'immerger dans la vie des restaurants et des hôtels.

### Qualités requises :

- Aptitude aux langues étrangères.
- Goût de l'activité pratique.
- Aisance dans les relations, Bon équilibre psychologique.

Le candidat doit avoir le sens des relations et du contact, une excellente présentation, le goût d'organiser et diriger, un bon niveau linguistique, avoir la fibre commerciale et une parfaite mobilité géographique.

### Perspectives

- Les étudiants sont préparés à devenir des cadres des entreprises hôtelières et de restauration traditionnelles.
- 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.



### HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS (horaire par élève)

Enseignements	Cours*	Travaux dirigés**	Travaux pratiques***
<b>Enseignement général</b>	<b>4,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Langue Vivante étrangère 1 (*)	2,00		
Langue Vivante étrangère 2 (*)	2,00		
<b>Économie et Gestion Hôtelière (EGH)</b>	<b>8,00</b>	<b>2,00</b>	
Économie et gestion hôtelière	8,00	2,00	0,00
<b>Enseignements d'hôtellerie restauration</b>	<b>6,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12,00</b>
Enseignement scientifique Alimentation			
Environnement (ESAE)	2,00		
Sciences et technologies des services (STS) (2)	2,00		6,00
Sciences et technologies culinaires (STC)	2,00		6,00
<b>TOTAL</b>	<b>18,00</b>	<b>2,00</b>	<b>12,00</b>
<b>Horaire étudiant</b>		<b>32,00</b>	

(1) L'une des deux langues est obligatoirement l'anglais. Au Gué à Tresmes la seconde langue vivante est au choix parmi les langues vivantes étrangères : allemand, espagnol.

(2) Comme dans la série STHR, l'enseignement de services regroupe le restaurant et l'hébergement et doit être confié à un seul professeur d'hôtellerie.

\* Heures en classe entière - \*\* Heures en groupe (au 25e l'heure est dédoublée) - \*\*\* Heures en travaux pratiques (groupe de 12 élèves)