

## Profil

### Qualités requises :

- Une bonne connaissance en langues vivantes étrangères
- Sociabilité, adaptabilité, convivialité
- Sens des responsabilités et du commandement
- Bonne présentation
- Mobilité

### Conditions d'admission

- Baccalauréat toutes options, entrée en classe préparatoire assurée dans l'institut (formation sur 3 ans)
- BT\*, BTn Hôtellerie\* ou Bac professionnel Restauration = entrée en première année de BTS (formation sur 2 ans)

### Programme

- Français
- Langue vivante étrangère A  
Et
- Langue vivante étrangère B
- Economie générale
- Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines
- Droit
- Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application
- Mercatique
- Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration
- Génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons
- Hébergement et communication professionnelle
- Ingénierie et maintenance

**Le titulaire du BTS** est un « bras droit » précieux. Il peut accéder aux fonctions de chef de département ou de secteur, directeur d'hébergement... Il établit les budgets des différents services de l'hôtel, de son approvisionnement en matériels divers.

### Environnement et matériel pédagogique

Bien situé au cœur de la ville, à proximité de la gare SNCF et routière, desservi par le réseau intra-urbain de communication, les locaux sont aménagés pour répondre aux objectifs de la formation : cuisine pédagogique, salle d'application, matériel informatique et logiciels adaptés à la profession.

### Sanction des études

- BTS Hôtellerie Restauration option A = Mercatique et gestion hôtelière
- BTS Hôtellerie Restauration option B = Art culinaire et art de la table.

### Stages (Formation initiale)

- Durée de 4 mois en année de mise à niveau
- Durée de 4 mois en fin de 1<sup>ère</sup> année de BTS

### Débouchés :

- Emploi de cadre dans les entreprises nationales ou internationales de restauration et d'hôtellerie à des postes polyvalents : contrôleurs des coûts, gestionnaires des produits et matières, manager, ...

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Nature	Durée	Coefficient
<input type="checkbox"/> Français	Ecrit	4 h	2
<input type="checkbox"/> Communication et langues vivantes étrangères			
> Langue vivante A	Oral	20 min	2
> Langue vivante B	Oral	20 min	2
<input type="checkbox"/> Etude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	Ecrit	5 h	7
<input type="checkbox"/> Etudes et réalisations techniques			
> Analyses de réalisations techniques	Ecrit	2 h 30	1
> Résolution de problèmes professionnels	Pratique	2 h 30	2
<input type="checkbox"/> Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	Oral	30 + 30 min	2
<input type="checkbox"/> Conduite et présentation d'études techniques	Oral	30 + 30 min	2