

Poursuite d'études

Maîtrise de Sciences et Techniques
« Hôtellerie-Tourisme » Licence
Professionnelle selon option

Admission

Les titulaires d'un bac :

BAC Technologique Hôtelier

BAC Professionnel

Commercialisation et Service en
Restauration

Cuisine

peuvent déposer un dossier de
candidature qui sera examiné en
commission

Procédure d'inscription :

WWW.admission-postbac.fr

BTS Hôtellerie Restauration

Option A : Mercatique et gestion Hôtelière

Option B : Génie culinaire, Art de la table
et du Service

Horaire Hebdomadaire de Formation	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	
		Op- tion A	Op- tion B
1 – Expression Française	2	2	2
2 – Langue étrangère A	2	2	2
Langue étrangère B	2	2	2(*)
3 – Environnement Economique et Juridique			
Economie générale	2	1	1
Economie d'entreprise et ges- tion des ressources humaines	2	2	2
Droit	1	2	2
4 – Techniques et moyens de gestion			
Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application, informatique	8	8.5	3
Mercatique et travaux d'appli- cation	2	5	2
5 – Sciences appliquées à l'Hôtellerie et à la Restauration	2	-	2
6 – Techniques professionnelles			
Génie culinaire	3	2	8
Restauration et connaissance des boissons	3	2	4
Hébergement et communica- tion professionnelle	2	3.5	1
7 – Ingénierie et maintenance	1	-	1
TOTAL	32	32	32



Contact :
03 80 76 70 00
0210019g@ac-dijon.fr
www.lyc-lecastel.fr



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



BTS HR

**Hôtellerie
Restauration**



LYCEE LE CASTEL

Profil professionnel

Le diplôme du BTS Hôtellerie Restauration est appelé à exercer son activité dans un très large éventail d'entreprises, hôtels et restaurants traditionnels, hôtellerie de chaîne, sociétés de restauration collective, restauration autoroutière, catering aérien et ferroviaire, secteur hospitalier.

Les modes d'organisation de la production et de la distribution peuvent aller de la restauration traditionnelle haut de gamme à la production industrielle ou semi-industrielle de repas.

Toutes ces activités ont cependant plusieurs points communs :

Leur finalité : accueillir, nourrir et héberger des clients

Le fait de reposer sur un travail d'équipe très structuré

La nécessité d'évoluer dans un climat de service, de disponibilité et de courtoisie

Qualités à développer

Pour réussir dans les métiers de l'Hôtellerie Restauration, il faut faire preuve de :

Qualités humaines : disponibilité, courtoisie, sens des responsabilités, goût du travail bien fait, ...

Qualités pratiques : bon sens, esprit d'observation, rigueur, aptitude à s'organiser pour être efficace...

Qualités professionnelles : être une personne de terrain, faire preuve de compétences techniques pratiques dans le domaine de la production et de la distribution

Débouchés professionnels

Après une période d'adaptation, le titulaire du BTS Hôtellerie Restauration est appelé à occuper un poste évolutif d'encadrement. Il faut souligner que la profession a surtout besoin de salariés efficaces sur le terrain, quel que soit le niveau de responsabilité. Le titulaire du BTS Hôtellerie Restauration est autonome et possède des compétences multiples dans les petites et moyennes entreprises. Il est spécialisé dans un service opérationnel ou fonctionnel d'une entreprise plus importante.

Les meilleurs éléments peuvent parvenir après quelques années de perfectionnement sur le terrain, à des postes de responsabilité très intéressants. La création de sa propre entreprise est un objectif envisageable

Formation

Le stage en situation de 16 à 20 semaines est effectué à la fin de la première année (début mai à fin août). Il est possible d'effectuer le stage à l'étranger.

L'objectif principal du stage est de permettre à l'étudiant d'approfondir les réalités du métier, du vécu professionnel et des problèmes d'ensemble qui se posent à l'entreprise d'Hôtellerie Restauration.

