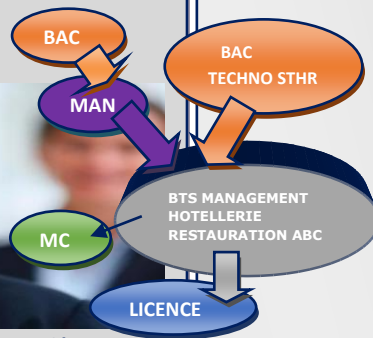


BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION (NIVEAU III) 2 ans

Formation **sous statut scolaire et apprentissage**



Le BTS Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau III (bac +2) qui se prépare en 2 ans. C'est lors du passage en 2ème année de BTS que vous avez le choix entre 3 options : **A** (Management d'unité de restauration), **B** (Management d'unité de production culinaire), **C** (Management d'unité d'hébergement).

Le titulaire de l'option A En salle, il accueille et conseille les clients dans leurs choix, s'inquiète de leur confort (qualité, rapidité du service...) et intervient en cas de litige. Chef d'orchestre des serveurs, il veille au bon déroulement du service auquel il peut d'ailleurs participer. Il est l'intermédiaire privilégié entre la salle, la cuisine et la direction.

Le titulaire de l'option B est un spécialiste des techniques de production et de distribution culinaires. Polyvalent, il assure diverses fonctions au sein d'un établissement : En cuisine il élabore les menus et réalise les plats. Responsable d'un service, il participe au recrutement et forme le personnel. Il anime et contrôle le travail de l'équipe (ou brigade). Gestionnaire, il supervise les achats, définit les coûts, surveille les stocks.

Le titulaire de l'option C occupe des emplois de réceptionniste ou de gouvernante (gouvernante d'étage, gouvernante générale) ou de directeur d'hôtel. Il peut également exercer dans un bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtels (étude du concept avec définition des objectifs financiers). Il peut postuler soit dans des organisations productives de biens et des services hôteliers à vocation commerciale ou sociale soit dans des entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière. Les fonctions du technicien en hôtellerie restauration peuvent être très variées. Il accueille la clientèle et l'informe sur les services de l'hôtel, éventuellement sur les activités touristiques locales. Il supervise les départs et arrivées, gère les réservations et annulations, représente la direction. Il effectue la gestion administrative et financière de l'établissement, élabore les budgets des différents services de l'hôtel, assure le règlement des factures et la tenue des comptes prévisionnels. Il décide de la mise en place de nouvelles méthodes de travail et de prestations pour séduire une clientèle plus large. Il prévoit les tarifs, les opérations de promotion, et s'occupe des relations publiques. Il participe au recrutement et à la formation des employés de réception qu'il dirige. Il répartit et contrôle le travail d'entretien et de préparation des chambres auprès des lingères, valets et femmes de chambres.

Conditions d'admission : Etre titulaire du Bac Technologique Hôtellerie ou du Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et services en restaurant, **d'un Bac général + mise à Niveau (MAN)**.

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION LES HEURES PAR MATIERES	1 ^E ANNEE	2 ^E ANNEE		
		A	B	C
OPTIONS				
COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANCAISE	2	2	2	2
ANGLAIS	3	3	3	3
ANGLAIS ET HEBERGEMENT				1
LV2	3	3	3	3
ENTREPREUNARIAT ET PILOTAGE DE L'ENTREPRISE HOTELIERE (EPEH)	7	6	6	6
CONDUITE DU PROJET ENTREPREUNARIAL		1	1	1
MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE HOTELIERE ET MERCATIQUE DES SERVICES	5	4	4	4
SCIENCES EN HOTELLERIE RESTAURATION (SHR)	2		2	
INGENIERIE EN HOTELLERIE RESTAURATION (IHR)	1			
SOMMELLERIE ET TECHNIQUES DE BAR (IHR)		2		
SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC)	3		4+7	
TRAVAUX PRATIQUES				
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN RESTAURATION (STSR) TRAVAUX PRATIQUES	3	4+7		
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES HEBERGEMENT (STSH) TRAVAUX PRATIQUES	3			4+7

Contact pour le BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION GUYANCOURT (78) OPTION A, B, C.
LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME
PLACE F RABELAIS 78042 GUYANCOURT
01 30 96 12 00

Accès facile : Gare de St Quentin RER C, LIGNE N



LES PROCEDURES D'INSCRIPTION EN BTS
 Inscription sur le site **PARCOURSUP** entre le 22 janvier et le 31 mars.
www.parcoursup.fr

