

BTS HOTELLERIE RESTAURATION

European Bachelor of science in hospitality administration

2 options :

Option A "Mercatique et gestion hôtelière"

Option B "Art culinaire, Art de la table et du service"

**EUROPEAN BACHELOR of Science
in Hospitality Administration
"Marketing and Hotel Management"
"Culinary and Tables Arts"**



E. A. B. H. E. S.



TOEIC

Know English. Know Success.

Le Bachelor valide l'acquisition des connaissances basées sur le référentiel des cours du BTS Hôtellerie Restauration et valorise la soutenance de rapports, la présentation orale, l'assiduité, le travail en équipe (conduite de projet) et la connaissance de la langue anglaise (passage du TOEIC obligatoire). Il facilite la mobilité par une meilleure lisibilité de votre parcours.

Le cycle préparatoire aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration (mise à niveau) s'adresse aux élèves qui n'ont ni expérience professionnelle, ni diplôme en restauration ou en hôtellerie. L'INFA propose une année préparatoire au cycle de 2 ans en vue de préparer le BTS. Le cycle scolaire permet d'acquérir les techniques de base en cuisine, salle et réception ; il est complété par une initiation à la comptabilité, à l'informatique et un perfectionnement en langues vivantes.

Un stage pratique en entreprise de 16 semaines est obligatoire soit en cuisine, en service en salle ou en réception. Il est rémunéré à hauteur de 30 % du SMIC. L'étudiant est nourri et logé pendant le stage.

PRESENTATION

Dans un secteur économique en plein essor, porté par la croissance des loisirs, des voyages d'affaires et du tourisme, le BTS Hôtellerie Restauration et le Bachelor of Science in Hospitality Administration, constituent une référence internationale avec des perspectives professionnelles.

Le BTS Hôtellerie Restauration procure aux jeunes diplômés une culture à la fois générale et professionnelle leur permettant, après une phase d'intégration en entreprise, d'accéder rapidement à des postes à responsabilités. Leur talents en organisation pourront s'exprimer dans des secteurs variés (restauration traditionnelle, grandes chaînes hôtelières, restauration collective ou rapide, l'aérien ou les loisirs).

Le Bachelor (180 crédits ECTS) est reconnu par les entreprises à l'échelon international et par le système universitaire pour la poursuite d'études vers un Master.

OBJECTIFS

Le technicien supérieur est un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité accrue et une polycompétence qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées. Ainsi **le titulaire du BTS** : organise, pilote, anime et peut aussi gérer une structure hôtelière et/ou un restaurant ; il participe à leur production et à leur distribution ; il élabore, analyse et exploite les données comptables et financières ; il conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation.

PROGRAMME

Conforme au référentiel de l'Education Nationale :
* Environnement économique de l'entreprise (gestion -

économie - droit - marketing)

* Mise en situation professionnelle (hébergement - cuisine - service en salle)

* Langues (anglais - espagnol - allemand)

Ouverture à l'international :

* Préparation et passage du TOEIC (Test Of English for International Communication)

* Stage d'anglais intensif (en option)

* Stage à l'étranger (en option)

VALIDATION

* Brevet Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration, diplôme de l'Education Nationale de niveau III.

* European Bachelor in Science of Hospitality Administration (accrédité par EABHES 180 crédits ECTS) : contrôle continu.

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

* Adéquation permanente entre la théorie et les besoins du milieu professionnel.

* Participation à des manifestations professionnelles (soirées à thème, concours, événementiel).

* Travail en équipe (réflexion sur un thème d'actualité lié à la profession - étude de cas, de faisabilité) et individuel (rapport de stage et présentation orale).

* Mise en situation : restaurant d'application.

Cycle réalisé sous ASSURANCE QUALITE dans le cadre de la CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.

CONDITIONS D'ACCES

1ère année Cycle préparatoire Mise à niveau -

Prérequis : Bac général (toutes sessions)

2ème année - Prérequis : Bac hôtelier ou Bac professionnel restauration

3ème année : sur dossier

MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Dossier de candidature, CV et lettre de motivation. Sélection sur dossier, tests d'aptitudes et de connaissances, évaluation du niveau d'anglais, entretien individuel.

ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

1ère année Cycle préparatoire Mise à niveau : formation en centre de 20 semaines et stage pratique en entreprise de 16 semaines. L'INFA propose **2 rentrées scolaires** de février à septembre et de septembre à mars.

2ème année : formation en centre de 20 semaines de septembre à mars et stage pratique en entreprise de 20 semaines.

3ème année : formation en centre de 22 semaines de septembre à avril.

LIEU

La formation a lieu à l'**INFA de Gouvieux** : plateau technique (+ de 400 m² de cuisine pédagogique : 24 postes de travail en cuisine, 18 postes en pâtisserie), amphithéâtre de démonstration (68 places), restaurant d'application, espace dédié à l'apprentissage des Technologies de l'Information et de la Communication en auto-apprentissage, centre de documentation et d'information (plus de 2000 ouvrages professionnels).

COÛT ET FINANCEMENT

Droits d'inscription : 230 €/an. **Frais de scolarité :** 4600 €/an en 3 ou 6 versements ou 4400 € en un seul versement. **Inscription au régime Etudiant de la Sécurité Sociale obligatoire :** * entre 18 et 20 ans, immatriculation gratuite - * au delà de 20 ans, cotisation à la charge de l'étudiant (environ 200 €).

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE

Le Manoir chemin des Aigles

60270 GOUVIEUX

CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)

Email : info@infa-formation.com

Téléphone : 03.44.67.14.14