

BTS Hôtellerie Restauration

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Description

Le titulaire de ce diplôme est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il est à la fois un organisateur et un gestionnaire. Il sait concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et soirées. Il a les compétences nécessaires pour diriger, former ses collaborateurs. Il conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la communication interne. Il sait développer des relations de qualité au sein de l'équipe et vis-à-vis de la clientèle.

Programme

- Environnement économique de l'entreprise (gestion – économie – droit – marketing)
- Mise en situation professionnelle (hébergement – cuisine - service en salle)
- Langues (anglais - espagnol – allemand)

Certaines matières sont traitées de manière différente en 2^{ème} année selon l'option choisie

Ouverture à l'international :

- Préparation au passage du TOEIC (Test Of English for International Communication)
- Stage d'anglais intensif (en option)
- Stage à l'étranger (en option)

Démarche pédagogique

- Adéquation permanente entre la théorie et les besoins du milieu professionnel
- Participation à des manifestations professionnelles (soirées à thèmes, 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

Conditions d'accès

1^{ère} année – Prérequis : Bac hôtelier ou Bac professionnel restauration

2^{ème} année : sur dossier

Modalités de sélection 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 générale, durée, dates

1^{ère} année : formation en centre de 20 semaines de septembre à mars et stage pratique en entreprise de 20 semaines.

2^{ème} année : formation en centre de 22 semaines de septembre à avril.

Possibilité de passer le EUROPEAN BACHELOR of Science in Hospitality Administration en parallèle avec le BTS → Apport d'une DOUBLE VALIDATION

Option B : Culinary and Tables Arts