

## BTS HOTELLERIE RESTAURATION

### European Bachelor of science in hospitality administration

**Option A : Marketing and Hotel Management**

**Option B : Culinary and Tables Arts**



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

#### **Description**

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

Le Bachelor valide l'acquisition des connaissances basées sur le référentiel 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.

#### **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<sup>ème</sup> année selon l'option choisie*

#### **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.

#### **Démarche pédagogique**

- 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

#### **Conditions d'accès**

**1<sup>ère</sup> année Cycle Préparatoire Mise à niveau – Prérequis :** Bac général (toutes sessions)

**2<sup>ème</sup> année – Prérequis :** Bac Hôtelier ou Bac Professionnel restauration

**3<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> année Cycle Préparatoire Mise à niveau** : formation en centre de 20 semaines et stage pratique en entreprise de 16 semaines.

L'INFA propose **deux rentrées scolaires** du 22 septembre 2014 au 30 juin 2015 et de février à septembre 2015.

**2<sup>ème</sup> année** : formation en centre de 20 semaines de septembre à mars et stage pratique en entreprise de 20 semaines.

**3<sup>ème</sup> année** : formation en centre de 22 semaines de septembre à avril.