

BTS HOTELLERIE RESTAURATION en alternance, en contrat de professionnalisation

PRESENTATION

Dans un secteur économique en plein essor, porté par la croissance des loisirs, des voyages et du tourisme, le BTS Hôtellerie Restauration constitue une référence et ouvre de belles perspectives d'évolution et de carrière.

Le cycle proposé par l'INFA, constitue une formation supérieure de qualité, grâce à un enseignement constamment actualisé et enrichi par les relations privilégiées entretenues depuis plus de 20 ans avec les professionnels du secteur, une pédagogie adaptée à un public de jeunes adultes facilitant leur intégration dans le monde du travail, un suivi personnalisé facilité par la limitation des effectifs et des mises en situation professionnelle tout au long du cursus.

Cette formation fera de vous, en deux ans un professionnel qualifié, polyvalent, immédiatement opérationnel dans l'emploi.

L'industrie de l'hôtellerie et de la restauration fait appel à des qualités et à des compétences bien particulières. Pour réussir dans ce secteur, il faut de solides aptitudes intellectuelles et pratiques, une bonne résistance physique, un sens commercial développé et de réelles dispositions pour les relations humaines.

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. Leurs talents en organisation pourront s'exprimer dans des secteurs variés tels que la restauration traditionnelle, les grandes chaînes hôtelières, la restauration collective ou rapide, l'aérien ou les loisirs.

Les deux options proposées en deuxième année -

option A « Mercatique et Gestion Hôtelière » ou option B « Art culinaire, art de la table et du service » - permettent à chaque stagiaire d'orienter sa carrière vers la branche hôtelière ou vers la branche restauration, selon ses aspirations.

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

- * Mercatique et travaux d'application.
- * Environnement économique et juridique.
- * Hébergement et techniques d'accueil et de vente.
- * Art culinaire, de la table et de service.
- * Restauration et connaissance des boissons.
- * Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration.
- * Ingénierie et maintenance.
- * Techniques d'expression et de communication française.
- * Langues vivantes étrangères.

Nota : certaines matières sont traitées de manière différenciées en 2ème année selon l'option choisie.

Enseignements facultatifs :

- * 3ème Langue vivante étrangère,
- * Actions professionnelles appliquées.

➤ VALIDATION

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

* Possibilité de valider un European Bachelor of Science in Hospitality Administration.



➤ DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Groupes de travail de 25 personnes maximum. Suivi individuel et personnalisé en entreprise et en centre de formation. Préparation à l'examen d'Etat grâce à des entraînements réguliers (examens blancs écrits et oraux). Adéquation permanente entre la théorie et les besoins du milieu professionnel. Corps professoral qualifié. Cycle réalisé sous **ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA**.

➤ CONDITIONS D'ACCES

La formation est ouverte aux jeunes en contrat de professionnalisation désirant apprendre le métier en situation professionnelle. **Prérequis** : être âgé(e) de moins de 26 ans, avoir le niveau Baccalauréat hôtellerie ou Baccalauréat professionnel restauration. Les candidats issus d'un autre Baccalauréat doivent effectuer une année préparatoire consacrée à la mise à niveau professionnelle. Aptitudes : habilité manuelle à tous les stades de la hiérarchie, sens de l'accueil et de la courtoisie. Capacité à s'intégrer et à diriger, parfaite maîtrise du comportement.

➤ MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

L'admission se fait à la suite d'une présélection sur dossier de candidature et d'une lettre de motivation, suivie de tests d'aptitude et de connaissances, et d'un entretien professionnel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature d'un contrat de professionnalisation. Les services de l'INFA peuvent aider le candidat dans la recherche d'une entreprise.

Pour en savoir plus, contactez :

* **Christelle BARBE** : 03.44.67.14.26.

* **Jihene JAAFAR** : 03.44.67.14.12.

➤ ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

Durée : 2 ans - 1200 heures de formation.

Date de rentrée : septembre 2015.

➤ LIEU

La formation a lieu à l'**INFA Picardie, à Gouvieux (60)**.

➤ LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance. Ce dispositif, ouvert aux jeunes de moins de 26 ans est une formule intéressante à plusieurs titres :

- * une formation financée par l'entreprise et l'OPCA,
- * des mises en situation professionnelle tout au long du cursus,
- * une qualification professionnelle assurée.

➤ 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