

Filière hôtellerie-restauration-management

- ⊕ Niveau de formation : 1er cycle (Bac+2)
- ⊕ Scolarité : classique et alternance

P

Classe préparatoire & BTS Hôtellerie - restauration



Considéré comme une référence dans le secteur hôtelier, le BTS Hôtellerie - restauration est préparé en deux ans, après le baccalauréat hôtellerie ou le baccalauréat professionnel restauration. Les étudiants issus d'un autre baccalauréat doivent effectuer une année préparatoire consacrée à la mise à niveau professionnelle.

Qualités et aptitudes

La réussite dans ce métier, suppose dès le départ de bonnes capacités intellectuelles, un certain nombre d'aptitudes générales et pratiques, de la résistance physique, de l'habileté manuelle à tous les stades de la hiérarchie, le goût de l'esthétique, un sens de l'accueil et de la courtoisie, une capacité à s'intégrer et à diriger et enfin, en toutes circonstances, une parfaite maîtrise du comportement. Il s'agit donc d'un parcours difficile qui nécessite une solide motivation.

Objectifs de la formation

Quelle que soit la finalité recherchée, poursuite des études en 2ème cycle ou entrée dans la vie active, le BTS procure à l'étudiant une culture à la fois générale et professionnelle. La formation favorise l'accès à l'hôtellerie de moyenne dimension (20 à 200 chambres). Après une phase d'intégration plus ou moins longue et une expérience des différents services, le BTS conduit à des postes de responsabilité y compris de direction. Il en est de même dans la grande hôtellerie (au-dessus de 200 chambres) si le candidat possède une dimension personnelle et une aptitude à encadrer.

Débouchés

Des emplois dans la restauration traditionnelle

- ⊕ Des emplois avec des chaînes.
- ⊕ Postes de gestionnaires d'unités.
- ⊕ Postes de commerciaux destinés à vendre le produit hôtelier en France ou à l'étranger (prospection de sociétés, agences de voyages, compagnies aériennes, salons internationaux pour augmenter le taux de remplissage de l'hôtel).
- ⊕ Fonction d'achat avec mission de référencer les fournisseurs et les produits, ce qui nécessite des connaissances techniques en produits alimentaires.
- ⊕ Fonction entretien-maintenance.
- ⊕ Bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtels, étude du concept hôtelier avec définition des objectifs financiers à atteindre.



Programme de la classe préparatoire d'Hôtellerie - restauration

- ⊕ Langues vivantes A et B (C en option).
- ⊕ Droit.
- ⊕ Economie générale.
- ⊕ Technologie et travaux pratiques de cuisine (matières d'œuvre, locaux et équipements, organisation des moyens).
- ⊕ Technologie et travaux pratiques de restaurant (formules de restauration, gestion du personnel, structure des services, accueil, commercialisation et communication, mise en place des services, enregistrement des ventes, facturation, contrôle).
- ⊕ Connaissance des boissons.
- ⊕ Technologie et travaux pratiques d'hébergement
- ⊕ Communication professionnelle.
- ⊕ Gestion hôtelière (comptabilité, informatique, mathématiques, marketing).
- ⊕ Sciences appliquées et hygiène alimentaire.
- ⊕ Stages professionnels (16 semaines consécutives).

Des emplois en restauration collective

- ⊕ Postes de technico-commerciaux pour effectuer des études de contrats de gestion de restauration après réponse aux appels d'offres et la gestion financière des restaurants d'entreprises sous contrat.
- ⊕ Postes d'encadrement régional ou de superviseur établissant le lien direct entre le responsable d'unité de restauration et la direction régionale.

Des emplois en restauration rapide

De nombreux débouchés à l'étranger, avec également les sociétés de catering apportant leurs services sur les chantiers des compagnies pétrolières ou les chantiers des entreprises de travaux publics.

Les secteurs économiques

L'hôtellerie-restauration emploie 800 000 personnes. L'offre d'emploi reste forte pour les jeunes, essentiellement en raison du turn-over lié au caractère souvent saisonnier de l'activité professionnelle. Enfin une forte majorité de structures à caractère familial fait que le BTS reste le diplôme de référence des hôteliers et des restaurateurs, lesquels préfèrent généralement embaucher et former à niveau Bac+2.



Programme du BTS Hôtellerie - restauration

Option A : Mercatique et gestion hôtelière.

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

- ⊕ Expression française.
- ⊕ Langues vivantes étrangères. langue A. langue B. langue C (option).
- ⊕ Environnement économique et juridique. économie générale. économie d'entreprise. droit. gestion des ressources humaines.
- ⊕ Techniques et moyens de gestion. Comptabilité, gestion financière, fiscalité, études de cas. Mercatique, études de cas.
- ⊕ Sciences appliquées à l'hôtellerie (cours commun en 1ère année et uniquement option B en 2ème année).
- ⊕ Techniques professionnelles. Génie culinaire. Restauration et connaissance des boissons. Hébergement et communication professionnelle.
- ⊕ Ingénierie et maintenance (cours commun en 1ère année et uniquement option B en 2ème année).
- ⊕ Stages professionnels (16 à 20 semaines).

Poursuite des études

- ⊕ Filière Hôtellerie - Restauration - Management : 3^e année de spécialisation et préparation du Diplôme Européen d'Etudes Supérieures de Tourisme et Hôtellerie (DEESTH) et/ou le Bachelor Tourisme/Hôtellerie 4^e et 5^e années : préparation du MASTERE SPECIALISE.
- ⊕ Autres filières: Se référer aux formations 2^e et 3^e cycles de l'Institut de Commerce et de Gestion (page 32 de cette plaquette).