



B.T.S. HÔTELLERIE OPTION B ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

Une formation complète en 2 ans pour devenir un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) de l'hôtellerie et de la restauration

Les objectifs

Former des encadrants avec une culture de terrain !
Reconnu dans le métier comme discipline de référence, le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration est polycompétent et maîtrise tous les domaines professionnels : cuisine, service, hébergement mais il peut également occuper des fonctions plus généralistes comme la formation recrutement, la gestion des achats, la création et le commercialisation de produits hôteliers.

Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.
Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, et un laboratoire de pâtisserie dans un complexe hôtelier.
Un centre de documentation et d'information.
Un équipement multimédia.
Des terrains de sport, activités de pleine nature.
A proximité de la patinoire et du centre nautique.
Desserte régulière par bus.

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un baccalauréat technologique hôtellerie ou d'une mise à niveau en hôtellerie ou d'un baccalauréat professionnel restauration.

Inscription

Procédure d'orientation académique post-bac (renseignements à demander auprès de votre établissement) + entretien de préinscription au lycée Saint Joseph l'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Mai/juin.

Régime

Demi-pension.
Statut : étudiant.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

MATIERES ENSEIGNEES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
ENSEIGNEMENT GENERAL		
Français	2 h	2 h
Langue vivante A	2 h	2 h
Langue vivante B	2 h	2 h
Environnement économique et juridique	5 h	5 h
Techniques et moyens de prestations	8 h	3 h
Mercatique	2 h	2 h
Sciences appliquées à l'hôtellerie	2 h	2 h
Ingénierie et maintenance	1 h	1 h
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
Génie culinaire	3 h	8 h
Restauration et connaissances des boissons	3 h	4 h
Hébergement, communication professionnelle	2 h	1 h

En entreprise :

La majeure partie de la formation et de l'enseignement est axée sur la pratique professionnelle.
Vous effectuerez un stage de formation en entreprise de 16 semaines, à des postes de responsabilités en France ou à l'étranger.

Modalités d'examen :

Épreuves ponctuelles.

Après le diplôme

A la fin de ce cycle scolaire, deux choix vous sont offerts :

→ la poursuite d'études : licence pro, masters spécialisés, mention complémentaire sommellerie, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant...

→ l'entrée dans la vie professionnelle : hôtellerie de chaînes, de prestige, restauration à thème, événementielle, restauration collective, parcs de loisirs, bateaux de croisière ...