



MISE A NIVEAU BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION

Une formation indispensable en 1 an pour acquérir de bonnes bases pour accéder au BTS

Les objectifs

La mise à niveau permet aux lycéens titulaires d'un baccalauréat **autre** que celui de l'hôtellerie, d'acquérir toutes les bases de la restauration :

- la cuisine
- le service
- l'hébergement
- initiation à la gestion d'entreprise pour bien préparer l'entrée en BTS (cf. : plaquette BTS).

Au sein du lycée, vous pourrez mettre en œuvre votre savoir faire dans un restaurant d'application et dans un restaurant pédagogique.

Qualités demandées :

Curiosité pour la restauration, disponibilité et adaptabilité, attrait pour le travail en équipe.

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.

Mini stage

Possibilité de faire une journée mini stage dans la section choisie.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un baccalauréat et au-delà.

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

Avril/mai.

Les candidats dont le dossier est sélectionné pourront être convoqués à un entretien de motivation.

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	
ENSEIGNEMENT GENERAL	
Langues vivantes Sciences appliquées Base de gestion de l'entreprise hôtelière Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière	14 h
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL	
Technologie – travaux pratique de cuisine Technologie – travaux pratique de restaurant Technologie –travaux pratiques d'hébergement Connaissance des boissons	18 h

En entreprise :

Votre enseignement est complété et validé par 16 semaines de formation en milieu professionnel :

- en cuisine
- en service
- et en hébergement