

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION

Le technicien supérieur est à la fois un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant une technicité et une poly-compétence en hôtellerie restauration.

Il est appelé à exercer dans des entreprises diversifiées (restaurants, hôtels, brasseries, entreprises agroalimentaires, cantines...)

PROFIL

Les qualités requises sont la motivation, le sens de l'organisation, une bonne présentation, le goût du service et du relationnel, l'endurance. La pratique de deux langues vivantes est exigée.

ACCÈS

Formation supérieure ouverte aux titulaires d'un BAC.

Après un BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLIER l'accès en BTS 1^o année se fait directement.

Après un BAC GENERAL, TECHNOLOGIQUE OU PROFESSIONNEL l'accès passe par une année de MISE A NIVEAU en Hôtellerie-Restauration.

Le Lycée de Kawéni vous prépare au BTS HR Option B : Art culinaire, art de la table et du service.

DURÉE DE LA FORMATION

2 années d'étude (BTS1, BTS2) après un BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE.

3 années d'étude (MAN, BTS1, BTS2) après un tout autre BAC.

ENSEIGNEMENTS

GÉNÉRAL

Expression française
Gestion comptable, financière, fiscale
Economie et Droit
Mercatique et GRH
Langues Vivantes (Anglais, Espagnol)

PROFESSIONNEL

Génie culinaire
Restaurant et connaissances des boissons
Hébergement et communication professionnelle
Sciences Appliquées
Ingénierie et maintenance
Mémoire professionnel

STAGES

En MAN, 16 semaines- dont quatre en début de cursus et 12 en fin d'année scolaire.

En BTS, 16 semaines en fin de 1^{ère} année, de préférence en métropole ou à l'étranger.

Ce stage donnera lieu à la production d'un mémoire soutenu à l'examen.

Fort de ses partenariats entreprises, le Lycée vous épaula dans la recherche et le suivi du stage.

EXAMEN

Après deux ans de formation, le BTS HR est validé en obtenant la moyenne à l'examen national comprenant 4 épreuves écrites, 3 épreuves orales et l'épreuve pratique.

DÉBOUCHÉS

Le **BTS OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE** permet de se présenter directement sur le marché du travail, à des postes d'assistant dans un premier temps : hôtesse d'accueil, réceptionniste, responsable du personnel, chef de partie, gestionnaire des stocks et des équipements. Votre formation de gestionnaire vous permettra de remplir, à terme, des fonctions d'encadrement et d'adjoint de direction : chef de cuisine, manager, gérant de restaurant collectif ou directeur d'hébergement.

POURSUITES D'ÉTUDES

Les titulaires du BTS HR peuvent continuer en licence professionnelle hôtellerie-restauration ou un parcours professionnalisant en ingénierie de l'hôtellerie et du tourisme ; puis pourquoi pas un master ou bien encore suivre une formation complémentaire en école hôtelière.