



Le Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration

Durée de la formation : 2 ans

Pour quels élèves ?

- Après le BAC Technologique Hôtellerie-restauration
- Après un BTS Mise A Niveau Hôtellerie-restauration
- Après un BAC Professionnel Cuisine ou Commercialisation & service en restauration sous certaines conditions.



Pour quel(s) projet(s) ?

- Le titulaire du B.T.S. Hôtellerie-restauration organise, pilote, anime et peut aussi concevoir un système de production et de distribution de biens et services.
- Il participe à leur production et à leur distribution, élabore, analyse et exploite des données du système d'information conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation.

Après le diplôme ?

- Marché du travail
- Une poursuite d'études en formations universitaires.

Poursuite d'études ?

- Licences professionnelles d'Hôtellerie, de Management, de Production culinaire ou Art de la Table...
- Maîtrises de sciences et techniques de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management d'entreprises...
- Master de management hôtelier...



Projets professionnels possibles :

Le titulaire du B.T.S. Hôtellerie- restauration est **poly-compétent** et autonome. Il peut exercer son activité dans des postes d'encadrement et à responsabilités :

- dans des organisations productives de biens et services hôteliers à vocation commerciale ou sociale,
- dans des organisations productives d'agro-alimentaires et des entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière.

Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture internationale.

Contenu de la formation :

1. L'enseignement général :

Expression française, langues vivantes étrangères 1 et 2 dont l'anglais, sciences appliquées à l'hôtellerie-restauration, économie générale et d'entreprise, mercatique, gestion des ressources humaines, droit, gestion comptable, financière & fiscale.



2. L'enseignement technologiques :

Génie culinaire, restauration et connaissances des boissons, hébergement et communication professionnelle, ingénierie et maintenance.

1.

Stages en entreprises :

La formation consacre aussi **16 à 20 semaines de stage**.



La tenue professionnelle et la mallette à couteaux sont financées par le conseil régional de la Basse Normandie.



Lycée Hôtelier Maurice Marland
Rue des Lycées – 50400 GRANVILLE
Tél : 02 33 50 40 95 / Fax : 02 33 50 83 76
www.marland.etab.ac-caen.fr