

# BTS Hôtellerie-Restauration

Option A : "Mercatique et Gestion Hôtelière"

Option B : "Génie Culinaire, Arts de la Table et du Service"

## Compétences

- Assurer la responsabilité du service vis à vis de la clientèle et de la Direction
- Exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de retenir et de développer la clientèle
- Organiser, diriger, contrôler, former et animer l'équipe
- Prendre toutes décisions tactiques en application des décisions stratégiques communiquées par la Direction

## Débouchés professionnels

- Poste évolutif d'encadrement dans des établissements à vocation commerciale ou sociale ; dans des entreprises agro-alimentaires ; des sociétés de services connexes à l'industrie hôtelière
- Création de votre propre entreprise

## Qualités requises

- Culture juridique, économique et linguistique
- Savoir-faire en mercatique et en gestion
- Connaissance approfondie des techniques professionnelles
- Compétences en informatique appliquée à l'hôtellerie

## Conditions d'admission

- Niveau/titulaire d'un BAC Technologique Hôtelier (filière en 2 ans)
- Niveau/titulaire d'un BAC généraliste (filière en 3 ans)
- Tests écrits, entretien de motivation, examen du dossier scolaire
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

## Organisation

- Durée de la formation : 2 ou 3 ans - 35 heures de cours/semaine
- Alternance : 2 semaines au CFA/2 semaines en Entreprise

## Diplôme

- Brevet de Technicien Supérieur en Hôtellerie-Restauration,
- option A : "Mercatique et Gestion Hôtelière" ou B : "Génie Culinaire, Arts de la Table et du Service" (diplôme d'État de niveau III)

## Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

## Programme de formation

Filière en 2 ans : tronc commun d'enseignements la 1<sup>ère</sup> année ; choix option A : "Mercatique et Gestion Hôtelière" ou B : "Génie Culinaire, Arts de la Table et du Service" la 2<sup>ème</sup> année

Filière en 3 ans : recrutement niveau BAC généraliste ; année de mise à niveau en enseignement technique la 1<sup>ère</sup> année ; tronc commun la 2<sup>ème</sup> année ; spécialisation sur l'option choisie (A : "Mercatique et Gestion Hôtelière" ou B : "Génie Culinaire, Arts de la Table et du Service") la 3<sup>ème</sup> année

Matières*	Enseignement général	Enseignement professionnel
	<p>Français</p> <p>2 langues vivantes obligatoires : Anglais + Espagnol ou Allemand</p> <p>Environnement économique et juridique : économie générale, économie d'entreprise et gestion des ressources humaines, droit</p> <p>Techniques et moyens de gestion : gestion comptable, financière et fiscale, études de cas de synthèse, mercatique</p>	<p><b>Option A "Mercatique et Gestion Hôtelière" :</b> analyse des composantes du marché, élaboration d'une stratégie commerciale, négociation des achats et des ventes, gestion des ressources humaines, animation d'une équipe, participation à la gestion financière</p> <p><b>Option B "Génie Culinaire, Arts de la Table et du Service" :</b> maîtrise de la conception, de l'organisation et de la maintenance des systèmes de production et de services, prise en charge de la gestion des approvisionnements et des stocks, élaboration et réalisation de recettes spécifiques et de prestations de service, direction d'une production de biens et de services, évaluation des résultats et proposition de solutions, animation d'une équipe de production ou de services</p>

\* document non contractuel

## Poursuite d'études

Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme (1 an)