

BTS

Management en Hôtellerie Restauration

Option A
Management d'unité de restauration

Option B
Management d'unité de production culinaire

Option C
Management d'unité d'hébergement



Un campus de la **Gastronomie**



PROFIL PROFESSIONNEL

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ...) et d'emplois.

Un très large éventail d'entreprises : hôtels et restaurants traditionnels, hôtellerie de chaîne, sociétés de restauration collective, restauration autoroutière, restauration haut de gamme, catering aérien et ferroviaire, secteur hospitalier. Finalité : accueillir, nourrir et héberger des clients ; travailler dans une équipe très structurée ; évoluer dans un climat de service, de disponibilité et de courtoisie

RECRUTEMENT

Procédure **Parcoursup** pour les titulaires d'un BAC :

- * Technologique STHR,
- * Professionnel Commercialisation et Service en Restauration
- * Professionnel Cuisine

QUALITES/COMPETENCES

Qualités humaines

disponibilité, courtoisie, sens des responsabilités, goût du travail bien fait, sens de la relation,...

Qualités pratiques

bon sens, esprit d'observation, rigueur, organisation, ...

Qualités professionnelles

compétences techniques et pratiques dans le domaine de la production, de la distribution et de l'accueil, adaptabilité, savoirs juridiques...





**LYCEE
LE CASTEL**

ENSEIGNEMENTS

Culture générale, LV, Pilotage entreprise, Management, Enseignements technologiques selon l'option choisie en 2^{ème} année

Stage en milieu professionnel : 16 semaines

- 12 semaines consécutives en fin de première année. Cette période doit permettre à l'étudiant une approche concrète du milieu professionnel auquel il se destine. Il est possible d'effectuer le stage à l'étranger.
- 4 semaines en deuxième année. Cette seconde période peut se dérouler dans la même entreprise ou non. Ce doit être l'occasion pour le jeune de se spécialiser ou de découvrir une spécificité d'un secteur (Exemple, pour un élève d'option B, un approfondissement de la pâtisserie)
- Possibilités de stages à l'Etranger (Allemagne, Angleterre, Irlande, Québec...)

3 OPTIONS AU CHOIX A PARTIR DE LA 2^{ème} ANNEE

La formation se déroule sur 2 années :

En première année, les enseignements dispensés sont communs aux 3 options.

Le choix de l'option (dominante restauration, cuisine ou hébergement) intervenant à l'occasion du passage en 2^{ème} année.

POURSUITE D'ETUDES

Maîtrise de Sciences et Techniques « Hôtellerie-Tourisme »
Licence Professionnelle selon option



DEBOUCHES PROFESSIONNELS En France et à l'Etranger



	OPTION A RESTAURATION	OPTION B PRODUCTION CULINAIRE	OPTION C HEBERGEMENT
Début de carrière	Maître d'hôtel Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman	Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine	Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e), Community manager 1, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception
Avec expérience professionnelle	Assistant de direction, Chef sommelier, Fonctions de direction	Chef de cuisine, Responsable de production, Fonctions de direction	Responsable accueil, Gouvernante générale, Chef de réception, Fonctions de direction