

PASSERELLE D'INTÉGRATION AU B.T.S MHR.

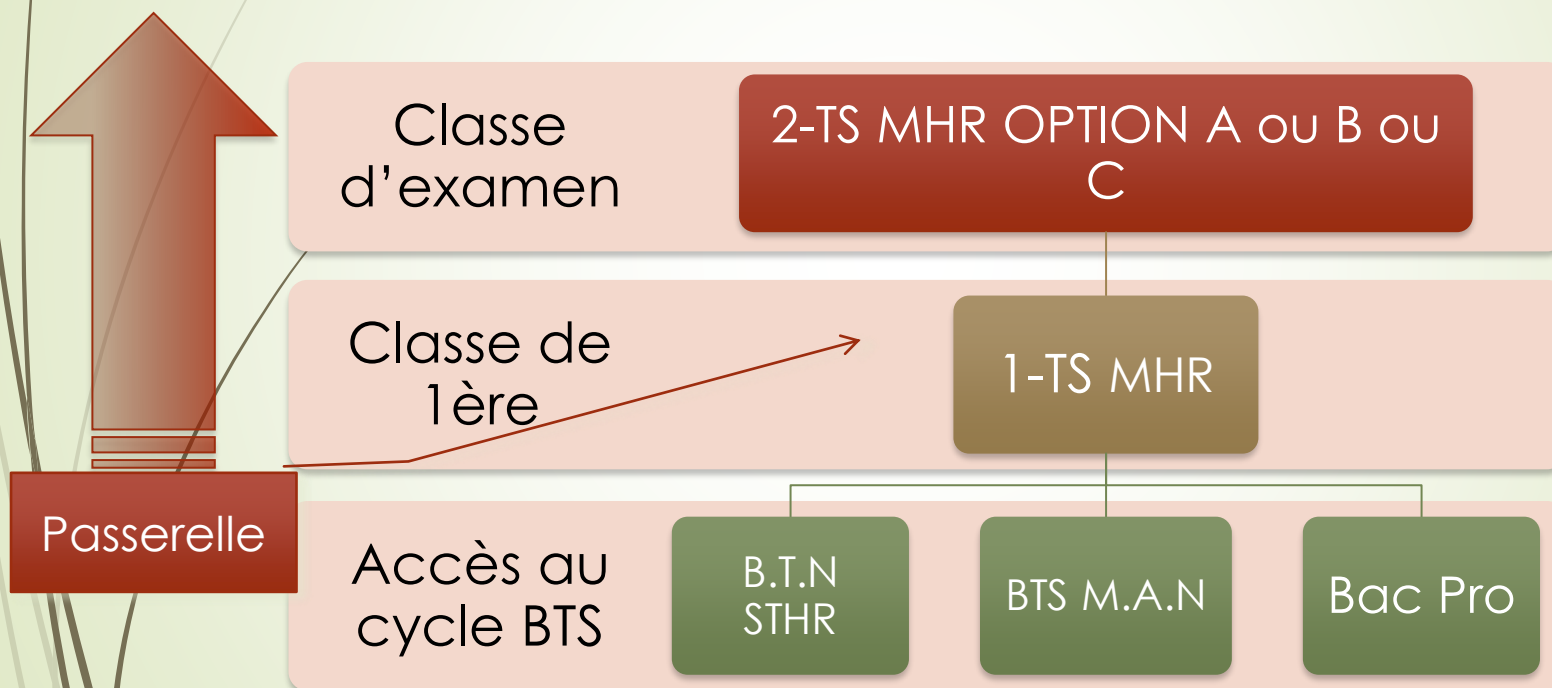
École Hôtelière – Lycée « Le Castel » - Dijon

Samedi 27 Février 2021



LES DIFFÉRENTS CURSUS POUR ACCÉDER AU B.T.S MHR.

La passerelle vous intègre directement en classe de 1-TS MHR



LES OBJECTIFS DE LA PASSERELLE BTS MHR

Ouvrir, à des étudiants en réorientation, la formation hôtelière.

Intégrer efficacement l'étudiant au B.T.S MHR

Agir en s'appuyant sur des acquis scolaires.

Comment
?



JPO
2021



LE RECRUTEMENT EN PASSERELLE

Ce dispositif **n'est pas intégré** dans les modalités offertes par Parcoursup. Il convient donc de mener les deux procédures en attendant des réponses définitives.

Rédiger et déposer un dossier de candidature (demande auprès du bureau du DDFPT)

Participer à un entretien auprès de l'équipe pédagogique (analyse du parcours scolaire, motivations et perspectives d'immersion professionnelle)

Réponse définitive d'admission le 19 Mai 2021



LE BTS MHR - LES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Culture générale :

- Langues vivantes (2 obligatoires)
- Français

Environnement économique et juridique :

- Economie générale, d'entreprise et gestion des ressources humaines
- Droit

Techniques et moyens de gestion :

- Gestion comptable, financière et fiscale
- Mercatique



JPO
2021



LE BTS MHR - LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Techniques professionnelle :

- Génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons
- Hébergement et communication professionnelle

Culture transversale :

- Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration
- Ingénierie et maintenance



JPO
2021



LA PASSERELLE BTS MHR

LES ENRICHISSEMENTS PROFESSIONNELS

JPO
2021

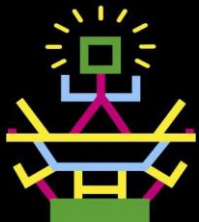
Aménagement du programme

Cours allégés :

- Français
- Langues vivantes

Cours renforcés (100 heures) :

- Génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons
- Hébergement et communication professionnelle
- Sciences appliquées.



LES STAGES EN ENTREPRISE

Découverte
professionnelle

STAGE

STAGE

4 semaines
Été 2021

12 semaines
Mai à août 2022

Rentrée 2022
Septembre en
2TS MHR

4 semaines
Octobre
2022



JPO
2021



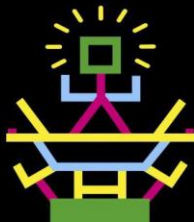
LES OBJECTIFS DES STAGES

Eté 2021 :

- découverte de la profession

Eté 2022 :

- approfondissement des connaissances dans le domaine du Management et dans l'option choisie (A : services, B : production culinaire, C : hébergement)



LES STAGES À L'ÉTRANGER

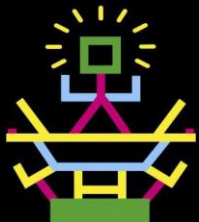
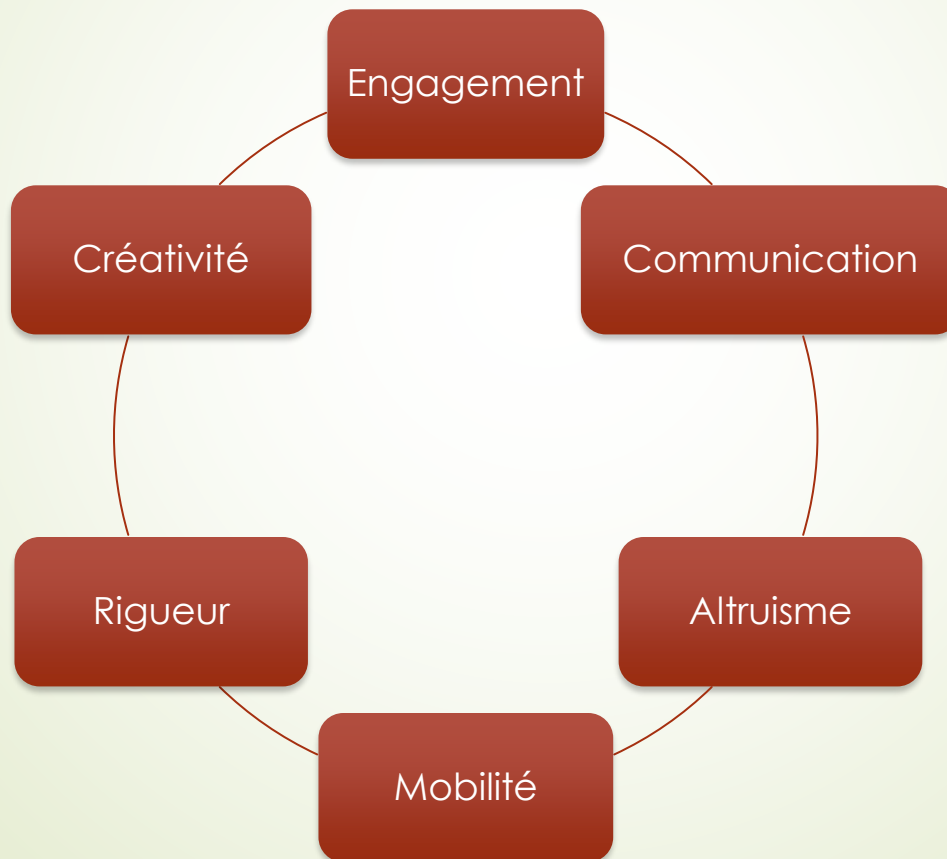
Objectifs principaux :

- Découverte d'une culture différente
- Expérience de l'éloignement
- Amélioration (et pas apprentissage) d'une langue étrangère


La dimension technique ou gestion d'un stage à l'étranger est donc forcément réduite, sauf pour les étudiants ayant une maîtrise suffisante de la langue parlée dans le pays !



LES VALEURS RECONNUES DANS LA PROFESSION



QUELQUES PARCOURS D'ANCIENS ÉTUDIANTS PASSERELLE

- Maxime Tatraux travaille désormais chez AC2R comme chef de projet dans un bureau d'étude concept en restauration.
- Gwendoline Dormoy est co-proprétaire de son restaurant à Salives.
- Clovis Cristel-Delesse est en Master Production et Ingénierie culinaire.
- Hugo Chabert est chef de partie à l'Abbaye de la Bussière 



JPO
2021

