

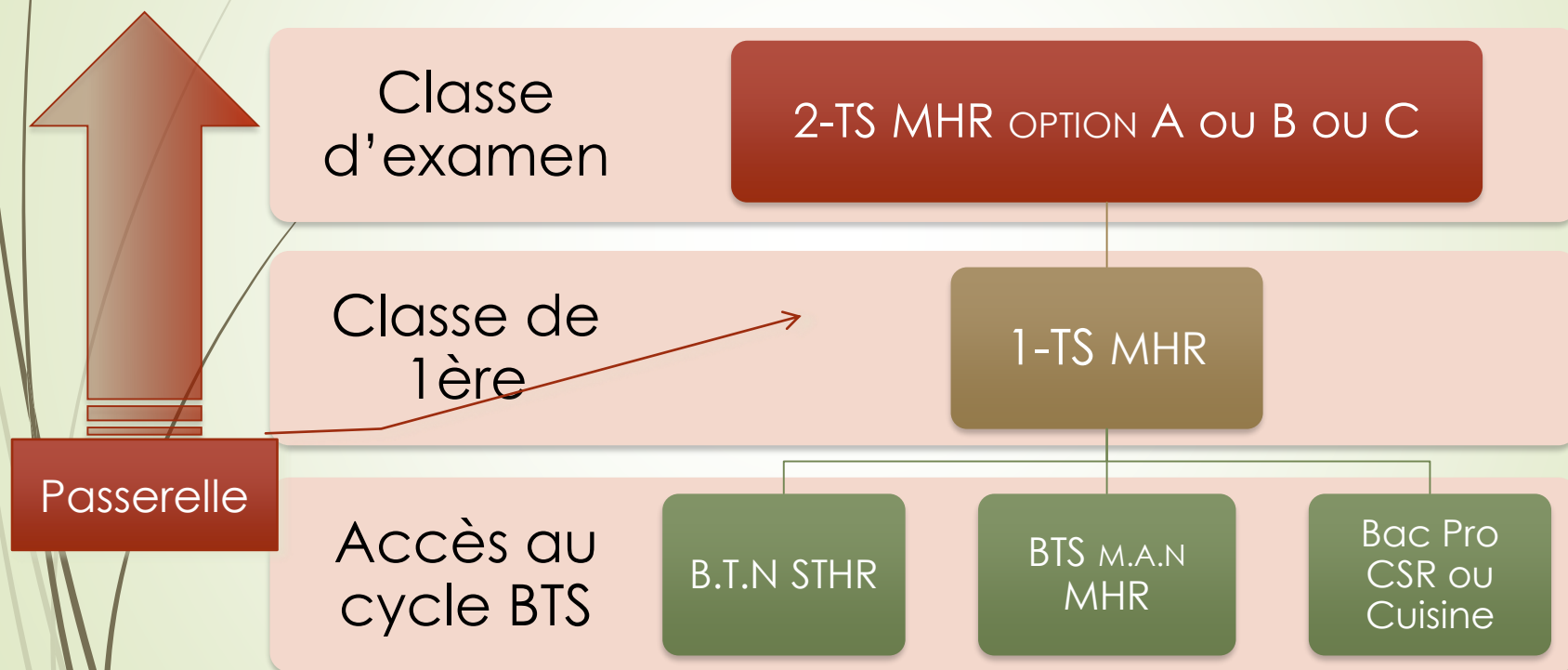
Passerelle d'Intégration au B.T.S MHR.



Section Hôtellerie Restauration
Lycée « Le Castel » - Dijon

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

Comment

?

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.

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 attente des réponses définitives.

Rédiger et déposer pour le 19 Mars 2022, un dossier de candidature (demande auprès du bureau du DDFPT)



Participer à un entretien auprès de l'équipe pédagogique le **30 Mars 2022** (analyse du parcours scolaire, motivations et perspectives d'immersion professionnelle)



Réponse définitive d'admission le 08 Avril 2022.



Le BTS MHR

Les enseignements généraux



Culture générale :

- Langues vivantes (2 obligatoires)
- Culture Générale



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

Le BTS MHR

Les enseignements TECHNOLOGIQUES

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

La Passerelle BTS MHR

Les enrichissements professionnels

Cours allégés :

- Français
- Langues vivantes

Aménagement du programme

Cours renforcés (100 heures) :

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

Les stages en entreprise

1^{ère} année

12 semaines
En fin de 1^{TS}
MHR

2^{ème} année

4 semaines
Au début de la
2^{TS} MHR

Les objectifs des stages

Avant votre inscription en Passerelle BTS MHR :

- découverte recommandée de la profession ou expériences professionnelles en restauration sous forme de contrat saisonnier, extras...

Stage de 12 semaines en 1TS MHR :

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

Stage de 4 semaines en 2TS MHR :

- expertisation dans une activité spécifique de l'option choisie.

STAGES

Les stages à l'étranger

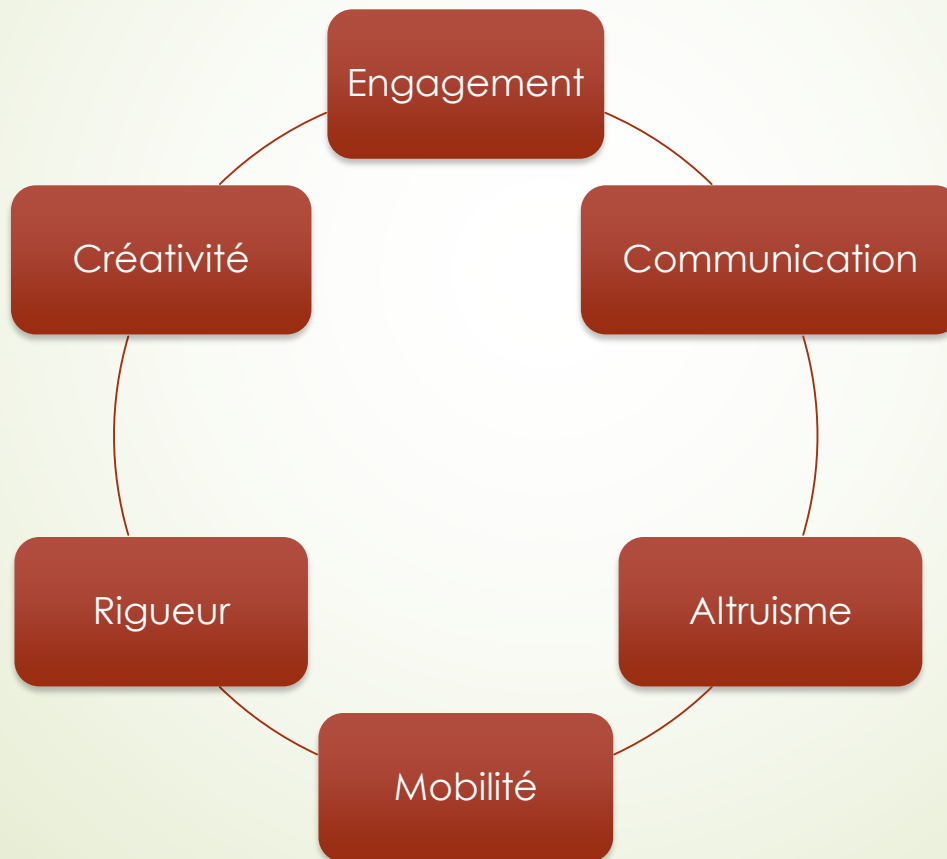
STAGES

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 enseignant en Production et Ingénierie culinaire.
- Hugo Chabert après avoir été chef de partie à l'Abbaye de la Bussière , il vient d'intégrer le restaurant Lameloise  à Chagny.