

BTS Hôtellerie-Restauration option B

« Art culinaire, Art de la Table et du Service »

Formation par apprentissage, avec le CFA public de l'Académie de Toulouse, en partenariat étroit et en complémentarité avec le lycée l'Arrouza de Lourdes qui dispense parallèlement l'option A « Mercatique et Gestion hôtelière ».

Objectifs de la formation :

La formation permet d'apprendre à :

- ✓ maîtriser les différentes dimensions de la filière hôtellerie-restauration.
- ✓ assurer les responsabilités dans la conception, l'organisation du système de production, la distribution des biens et des services (par exemple : établir des budgets, gérer le personnel, de l'approvisionnement, gérer des stocks...).
- ✓ concevoir, réaliser et contrôler la communication interne et externe et la commercialisation.

Qualités requises :

- ✓ Maîtrise de l'anglais (la maîtrise d'une deuxième langue serait l'idéal)
- ✓ Aptitude à l'autonomie et à la polycompétence
- ✓ Résistance physique (station debout)
- ✓ Sens de la communication (bonne expression orale)
- ✓ Excellente présentation
- ✓ Esprit analytique et synthétique

Condition d'accès à la formation:

- ✓ Être titulaire de préférence du Bac Technologique Hôtellerie ou du Bac Pro Hôtellerie-Restauration ou tout autre Bac .
- ✓ Avoir de 16 ans à 25 ans.
- ✓ Obtenir un dossier de pré-inscription (téléchargeable sur le site du CFA académique ou directement auprès du lycée Lautréamont).
- ✓ Se présenter à un entretien de motivation au lycée Lautréamont

L'inscription n'est définitive qu'avec la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur. En ce qui concerne la recherche de l'entreprise, le jeune doit faire les démarches de son côté. Le lycée peut éventuellement conseiller ou proposer des entreprises partenaires.

Organisation de la formation:

2 ans en contrat d'apprentissage Alternance de 20 semaines sur site de formation et des périodes de 8 à 12 semaines en entreprises pour faciliter l'intégration et la prise de responsabilités.

Contenu de la formation:

- Domaine professionnel
 - Travaux pratiques cuisine et restaurant
 - Technologie hôtelière
 - Génie culinaire, ingénierie maintenance
 - Sciences appliquées
 - Méthode HACCP
 - Sécurité alimentaire
 - Communication professionnelle
- Enseignement général :
 - Expression française
 - Anglais
 - Espagnol
 - Méthodologie
 - Management
 - Gestion, droit
 - Marketing, économie, informatique

Débouchés professionnels :

A l'issue de la formation, le titulaire du B.T.S. peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les différents **services hôteliers et commerciaux** (voire sociaux), aussi bien en France qu'à l'international dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie : prestataires de services pour les Cafés-Hôtels-Restaurants, collectivités, restauration rapide, cafétérias scolaires ou commerciales, hôtellerie-restauration traditionnelle,....

Poursuite d'études :

Le B.T.S est une qualification professionnelle dont la finalité peut être une insertion sur le marché du travail relativement rapide.

Mais elle peut se poursuivre par diverses formations, notamment **la Licence Professionnelle management du tourisme et de l'hôtellerie internationale**.....

