

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE  
**EHB BIARRITZ**

---

*Lycée Biarritz Atlantique*



CARACTÉRISTIQUES

### LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES ET APPRENTIS :

- de bénéficier d'un suivi individualisé et d'un accompagnement personnalisé
- d'accéder à un plateau technique exceptionnel en fonction des CAP :  
ateliers pédagogiques, cuisines d'initiation et d'application, laboratoires de boulangerie de pâtisserie et de chocolaterie, boutique, restaurants d'initiation et hôtel-restaurant d'application
- de profiter de conditions d'hébergement et de restauration de qualité :  
self et internat



LA FORMATION  
NÉCESSITE



- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette) financée en partie par les aides de la Région Nouvelle Aquitaine
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

# CAP





## LE DIPLOME

- Formation professionnelle courte de deux ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.
- Une formation complète, exigeante mais fascinante, où les passions créatives se développent et s'aiguisent à l'épreuve du goût.
- Après obtention du diplôme, possibilité éventuelle de poursuivre des études en Baccalauréat Professionnel, en Brevet Professionnel, en Mention Complémentaire ou d'accéder directement à la vie active.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise obligatoires de 14 semaines réparties sur deux ans, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

### ADMISSION

- avoir effectué une classe de troisième
- être domicilié dans l'académie de Bordeaux
- remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Français, Mathématiques, Anglais, Histoire-Géographie, Sciences Physiques et Chimiques, EPS, Arts appliqués

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Travaux Pratiques Cuisine, Ateliers expérimentaux, Technologie Cuisine, Sciences Appliquées, Gestion et Prévention Santé Environnement



*Le CAP Cuisine  
prépare les élèves et  
les apprentis aux techniques  
de production culinaire, tout en le  
sensibilisant aux règles d'hygiène et de sécurité  
indispensables à l'exercice de la cuisine  
dans les règles de l'art.  
Connaître les produits, gérer leur  
approvisionnement, préparer,  
réaliser, dresser...*



# CAP *Commercialisation et services* *en hôtel-café-restaurant*

Ouverture 2019 | 2020



## LE DIPLÔME

- Formation professionnelle courte de deux ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.
- Il s'articule autour des 3 spécialités, développées dans la formation : la restauration traditionnelle, les établissements café, brasserie et les différentes formes d'hôtellerie.
- Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre des études en Baccalauréat Professionnel, en Brevet Professionnel, en Mention Complémentaire (Sommellerie / Barman / Accueil Réception) ou d'accéder directement à la vie active.



*Le CAP  
CSHCR*

*prépare les élèves  
et les apprentis à prendre  
en charge les clients dans les  
établissements où ils exercent. Ils sont ainsi  
responsables du confort de la clientèle.*

*Si leur savoir-faire doit être reconnu, leur savoir-  
être doit être irréprochable, car ils sont  
les garants de la bonne réputation  
d'un restaurant, d'un café,  
d'un hôtel ou d'une  
brasserie.*

*C'est cette diversité des  
compétences nécessaires à l'exercice  
du service qui rend le métier de serveur  
fascinant : on y fait au quotidien de  
nouvelles rencontres, on relève de nouveaux  
défis et, pour les voyageurs dans l'âme, ces  
qualités sont recherchées partout dans le  
monde.*



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise obligatoires de 14 semaines réparties sur deux ans, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

### ADMISSION

- avoir effectué une classe de troisième
- être domicilié dans l'académie de Bordeaux
- remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL** : Français, Mathématiques, Anglais, Histoire-Géographie, Sciences Physiques et Chimiques, EPS, Arts appliqués

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** : Travaux Pratiques, Ateliers expérimentaux, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion, Prévention Santé Environnement, Economie, Droit

## CARACTÉRISTIQUES



### LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES :

- de bénéficier d'un suivi individualisé et d'un accompagnement personnalisé
- d'accéder à un plateau technique exceptionnel en fonction des BAC PRO : ateliers pédagogiques, cuisine d'initiation et d'application, laboratoires de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie, boutique, restaurant d'initiation et d'application
- de profiter de conditions d'hébergement et de restauration de qualité : self et internat



## LA FORMATION NÉCESSITE

- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette) financée en partie par les aides de la Région Nouvelle Aquitaine
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

**BAC**

**PROFESSIONNEL**

## LE DIPLÔME

■ Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés, avec un niveau scolaire correct et une bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.

■ Les élèves apprennent à organiser la production culinaire, à encadrer une équipe, à gérer les approvisionnements et l'exploitation économique et comptable du restaurant.

■ Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre des études en Baccalauréat Professionnel, en Brevet Professionnel, en Mention Complémentaire (Art de la cuisine allégée, Cuisinier en desserts de restaurant,...), en BTS, ou d'accéder directement à la vie active.

## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise obligatoires de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

### ADMISSION

- avoir effectué une classe de troisième
- être domicilié dans l'académie de Bordeaux
- remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Français, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Histoire-Géographie, EPS, Arts appliqués

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Travaux Pratiques Cuisine, Ateliers expérimentaux, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion et Prévention Santé Environnement



*Le Bac  
Professionnel  
Cuisine est un diplôme  
professionnalisant qui forme des  
cuisiniers qualifiés. Héritiers d'un savoir-  
faire reconnu dans le monde entier, les cuisiniers  
français doivent être à la hauteur de leur  
réputation, tout en sachant s'adapter aux  
évolutions continues du métier  
et de la société toute  
entière.*

*Ainsi, la formation prépare non  
seulement à la cuisine, mais aussi  
à la gestion, aux règles d'hygiène et de  
sécurité; et pour plus de polyvalence,  
les élèves et apprentis  
sont sensibilisés aux techniques commerciales  
ainsi qu'au développement durable.*





# BAC PRO *Commercialisation et services en restauration*



## LE DIPLÔME

■ Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.

■ Il s'articule autour des 3 spécialités, développées dans la formation : la restauration traditionnelle, les établissements café, brasserie et les différentes formes d'hôtellerie.

■ Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre des études en Baccalauréat Professionnel, en Brevet Professionnel, en Mention Complémentaire (Sommellerie / Barman / Accueil Réception) ou d'accéder directement à la vie active.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise obligatoires de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

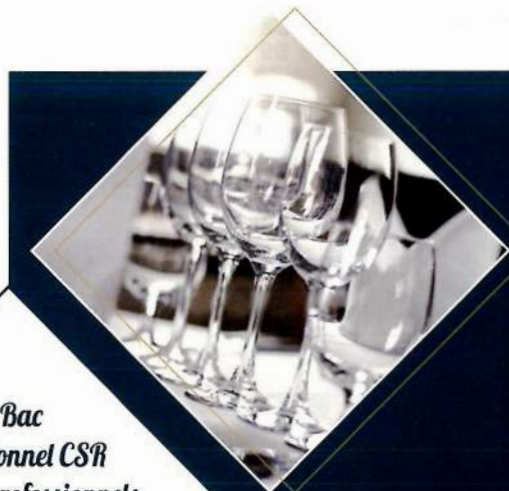
### ADMISSION

- avoir effectué une classe de troisième
- être domicilié dans l'académie de Bordeaux
- remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL** : Français, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Histoire-Géographie, EPS, Arts appliqués

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** : Travaux Pratiques, Ateliers expérimentaux, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion, Prévention Santé Environnement, Economie, Droit



*Le Bac  
Professionnel CSR  
forme des professionnels  
qualifiés, rôtés aux activités  
du service, de la commercialisation et  
de la relation avec la clientèle. Au terme de  
leur formation, les élèves et les apprentis sont en  
mesure d'exercer le métier avec un sens  
des responsabilités qui leur permet  
de gérer et de coordonner  
efficacement une  
équipe.*

*Les perspectives de carrières,  
de voyages, et d'évolution tant sur le plan  
professionnel que personnel donnent aux  
métiers du service un avantage certain.*





# BAC PRO *Boulangier Pâtissier*



## LE DIPLÔME

■ Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.

■ Les élèves sont au cœur de la fabrication de leur présentation des produits sucrés et salés. Ils apprennent à être autonomes dans la gestion et l'organisation de l'approvisionnement des matières premières et de la production.

■ Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre des études en Mention Complémentaire ou Brevet Technique des métiers de boulangerie.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

• périodes de formation en entreprise obligatoires de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen

### ADMISSION

• avoir effectué une classe de troisième  
• être domicilié dans l'académie de Bordeaux  
• remplir un dossier d'orientation dans son établissement d'origine

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL** : Français, Mathématiques, Anglais ou Espagnol, Histoire- Géographie, EPS, Arts appliqués

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** : Travaux Pratiques Boulangerie, Travaux Pratiques Pâtisserie, Ateliers expérimentaux, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion et Prévention Santé Environnement

*Le  
secteur  
de la boulangerie-  
pâtisserie est en perpétuelle  
évolution et offre beaucoup  
d'opportunités professionnelles. Concevoir  
et réaliser des produits sucrés et salés, appliquer  
des techniques de fabrication adaptées, savoir présenter  
sa production : tout cela fait du baccalauréat  
professionnel un diplôme polyvalent et  
complet permettant d'accéder  
directement à la vie active  
au terme de la  
formation.*

*Naturellement, des qualités comme le sens du travail en équipe et une bonne condition physique sont nécessaires, et un esprit créatif peut s'épanouir pleinement au sein des ateliers.*

## CARACTÉRISTIQUES



### LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES :

- de bénéficier d'un suivi individualisé et d'un accompagnement personnalisé (2h hebdomadaires)
- d'accéder à un plateau technique exceptionnel : ateliers pédagogiques, cuisines d'initiation et d'application, restaurants d'initiation et d'application
- de profiter de conditions d'hébergement et de restauration de qualité : self et internat



## LA FORMATION NÉCESSITE

- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette) financée en partie par les aides de la Région Nouvelle Aquitaine
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

**BAC**

**TECHNOLOGIQUE**



# BAC TECHNO *Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration*



## LE DIPLÔME

Le baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la Restauration se prépare après la Troisième ou après une classe de Seconde Générale et Technologique.

Une spécificité : 1/3 de l'emploi du temps est consacré aux enseignements technologiques qui donnent lieu à des séances d'ateliers expérimentaux et de travaux pratiques.

Les titulaires du baccalauréat technologique peuvent poursuivre leurs études vers le BTS Management en Hôtellerie Restauration et d'autres BTS Tertiaires.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise de 8 semaines réparties sur la 2<sup>nde</sup> et la 1<sup>ère</sup>
- contribution à des activités et manifestations professionnelles

### ADMISSION

- avoir effectué la scolarité complète de la classe de troisième et avoir obtenu, lors du dernier conseil de classe, le passage en classe de seconde générale et technologique ou solliciter une orientation au lycée hôtelier après une seconde générale et technologique
- remplir un dossier d'orientation dans son collège d'origine ou compléter la fiche de liaison «fin de seconde» dans son lycée d'origine.

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL** : Français, Philosophie (en terminale), Histoire-Géographie, Langues Vivantes 1 et 2, Mathématiques, EPS, accompagnement personnalisé, Enseignement Moral et Civique

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** : Économie et Gestion Hôtelière, Sciences et Technologies Culinaires, Sciences et Technologies des Services, Alimentation et Environnement



*Le monde de  
l'hôtellerie et de la  
restauration offre un large  
choix de parcours professionnels et  
de grandes perspectives d'avenir en France  
comme à l'étranger. La préparation d'un baccalauréat  
technologique permet dès la fin de la classe de 3<sup>e</sup>, ou au  
terme d'une 2<sup>nde</sup> générale, de découvrir les métiers  
passionnants du secteur : la restauration,  
l'accueil, l'hébergement ou la  
gestion hôtelière.*

*Cette formation polyvalente  
ponctué de stages  
en entreprise permet aux lycéens de  
s'orienter progressivement vers le projet  
professionnel qui leur convient le mieux,  
et de poursuivre leurs études dans des BTS ou des  
Mentions Complémentaires plus spécialisées.*



## CARACTÉRISTIQUES



### LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES :

- d'accéder à un plateau technique exceptionnel : ateliers pédagogiques, cuisines d'initiation et d'application, restaurants d'initiation et d'application
- de profiter de conditions d'hébergement et de restauration de qualité : self et internat



## LA FORMATION NÉCESSITE

- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette) financée en partie par les aides de la Région Nouvelle Aquitaine
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

**MENTION**

**COMPLEMENTAIRE**

# MC *Cuisinier en desserts de restaurant*

## LE DIPLÔME

■ Année de formation qui doit être considérée comme une année «professionnalisante» au cours de laquelle l'élève doit prendre en charge sa formation et participer à des travaux de recherche ainsi qu'à de nombreuses activités pratiques dont quelques-unes peuvent se situer en dehors du cadre de l'emploi du temps.

■ Les élèves apprennent à concevoir de nouveaux desserts, grâce à des travaux pratiques en laboratoire, à des dégustations, à des cours de décoration et de dessin. Elaboration de la fiche technique, proposition d'un croquis, respect d'un budget, production, management de l'équipe analyse des retours clients, sont autant d'actions mises en œuvre à cette occasion.

■ Pour acquérir les compétences à valider afin d'obtenir le diplôme, les élèves créent chaque semaine un nouveau dessert qui sera servi au restaurant gastronomique.

## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise de 12 semaines de stages de mise en situation professionnelle
- travaux pratiques organisés pendant le service du restaurant gastronomique
- activités et manifestations professionnelles, éventuellement en complément de l'emploi du temps hebdomadaire

### ADMISSION

- être titulaire d'un premier diplôme de l'hôtellerie restauration ou de pâtisserie par dérogation
- remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier
- participer aux entretiens de recrutement

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Arts appliqués, Économie, Droit, Gestion

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Sciences appliquées, Travaux Pratiques, Activités Professionnelles et Technologie Professionnelle



*Les cuisiniers spécialisés dans la confection de desserts de restaurant sont les garants d'un savoir-faire et d'une tradition qui font l'honneur de la profession. Au sein d'une brigade, ils assurent la conception et la réalisation des pâtisseries, des glaces, mais aussi des petits fours.*

*Cette mention vise à affûter les compétences et connaissances des candidats afin qu'ils héritent de cette tradition tout en se confrontant aux nouveaux produits, outils et techniques qui répondent aux exigences de la gastronomie moderne.*

# MC *Employé Barman*

## LE DIPLÔME

- Année de spécialisation, considérée comme « professionnalisante » dans le domaine du bar, facilitant l'insertion professionnelle.
- Les élèves disposent d'un équipement adapté et de qualité, d'une riche gamme de produits; de nombreuses conférences sont proposées au cours de la formation.
- Tous les aspects du barman sont étudiés (de la législation à la connaissance des boissons, en passant uniquement par l'accueil, l'animation, la réalisation de cocktails... et création).

## LA FORMATION

### ORGANISATION

- deux périodes de formation en entreprise soit 12 semaines de stages de mise en situation professionnelle dans des établissements hôteliers prestigieux
- travaux pratiques organisés pendant le service du restaurant gastronomique
- activités et manifestations professionnelles, éventuellement en complément de l'emploi du temps hebdomadaire

### ADMISSION

- être titulaire d'un premier diplôme de l'hôtellerie restauration
- être majeur au cours du 1er mois de formation
- remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier
- participer aux entretiens de recrutement

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Anglais, Gestion, Vente

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Technologie Professionnelle, Travaux Pratiques de Bar, connaissances des produits, Législation des boissons



*Le  
métier  
de barman,  
profondément ancré  
dans l'imaginaire populaire,  
fait rêver les créatifs et les passionnés.  
Si ces deux qualités sont très appréciées au  
sein de cette mention complémentaire, on attend  
également des candidats une grande rigueur, ainsi  
qu'une capacité d'adaptation nécessaire  
pour travailler en équipe et auprès  
de la clientèle face à laquelle  
le barman est en  
première  
ligne.*

*La formation proposée est donc  
pluridisciplinaire et très professionnalisante,  
afin que tous les aspects du métier soient étudiés  
dans les meilleures conditions.*



# MC *Art de la cuisine allégée*

## LE DIPLÔME

■ Année de formation qui doit être considérée comme une année «professionnalisante» au cours de laquelle l'élève doit prendre en charge sa formation et participer à des travaux de recherche ainsi qu'à de nombreuses activités pratiques dont quelques-unes peuvent se situer en dehors du cadre de l'emploi du temps.

■ Les élèves découvrent la cuisine allégée, la créativité, les nouvelles techniques et les cuissons spécifiques. Ils enrichissent leur formation professionnelle par des stages et des expériences variées dans l'évènementiel. Ils revisitent les grandes recettes traditionnelles pour proposer une restauration moderne et gastronomique. Ils s'adaptent aux contraintes diététiques de la restauration collective tout en développant des compétences pour préserver la gourmandise et la légèreté de cette cuisine, grâce à des travaux pratiques en laboratoire, à des dégustations, à des cours de décoration et d'arts appliqués.

■ Elaboration de la fiche technique, proposition d'un croquis, respect d'un budget, production, management de l'équipe, analyse des retours clients, sont autant d'actions mise en œuvre à cette occasion.

## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de formation en entreprise de 15 semaines de stages de mise en situation professionnelle
- travaux pratiques organisés pendant le service du restaurant gastronomique
- activités et manifestations professionnelles, éventuellement en complément de l'emploi du temps hebdomadaire

### ADMISSION

- être titulaire d'un premier diplôme de l'hôtellerie restauration ou de pâtisserie par dérogation
- remplir un dossier de candidature à retirer auprès du lycée hôtelier
- participer aux entretiens de recrutement

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Arts appliqués, Économie, Droit, Gestion

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Sciences appliquées, Travaux Pratiques, Activités Professionnelles et Technologie Professionnelle



*Le titulaire de la MC  
Art de la cuisine allégée  
est un professionnel qualifié  
en production culinaire, spécialisé dans  
une cuisine équilibrée tant sur le plan nutritionnel,  
artistique, esthétique et gustatif. Dans le cadre de ce métier,  
il sera en mesure d'adapter les nouvelles techniques culinaires, de  
choisir les produits appropriés à la prestation recherchée  
et de répondre aux attentes spécifiques de la  
clientèle dans la restauration ou  
thématique du  
bien-être.*

*Ainsi, la formation prépare non seulement à la créativité, mais aussi à la gestion, aux règles d'hygiène et de sécurité, les élèves sont sensibilisés aux techniques commerciales ainsi qu'au développement durable.*

# MC *Accueil Réception*



## LE DIPLÔME

■ Année de formation qui doit être considérée comme une année «professionnalisante» au cours de laquelle l'élève doit prendre en charge sa formation et participer à des travaux de recherche ainsi qu'à de nombreuses activités pratiques dont quelques-unes peuvent se situer en dehors du cadre de l'emploi du temps.

■ Il permet d'accéder à tous les métiers liés à l'accueil et à la réception, dans les domaines de l'hôtellerie, de la parahôtellerie, du tourisme et des hébergements divers, tels que réceptionnistes, agents de réservation, hôte(esse) d'accueil, conseillers en séjour, concierges d'hôtels et de conciergeries privées.

■ La mention complémentaire est accessible à tous les titulaires d'un baccalauréat technologique, professionnel ou général.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- rémunération entre 25 et 78% du Smic en fonction de l'âge et de l'année de formation
- alternance d'une semaine à l'UFA et de deux semaines en entreprise

### ADMISSION

- retirer un dossier de candidature à l'UFA et le remplir
- engager des démarches actives de recherche d'employeur(s)
- être titulaire d'un Bac Général, d'un Bac Pro CSR ou d'un Bac STHR

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL** : Français, Communication écrite, Anglais, Espagnol

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL** : Apprentissages fondamentaux, Technologie Appliquée, Pratique Professionnelle



*La Mention Complémentaire Accueil Réception est une formation post-bac en un an qui prépare notamment au métier de réceptionniste. En plus d'intégrer dans sa pédagogie les compétences techniques nécessaires au bon exercice de la profession, la formation sensibilise les apprentis aux langues vivantes et à la communication, car un bon professionnel doit être polyvalent s'il souhaite évoluer ou voyager.*

*Il est un rouage essentiel dans la mécanique complexe d'un établissement hôtelier, car il est au plus près de la clientèle qu'il est chargé d'accueillir et de fidéliser.*

## CARACTÉRISTIQUES



### **LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES ET APPRENTIS :**

- de bénéficier d'un suivi individualisé et d'un accompagnement personnalisé
- d'accéder à un plateau technique exceptionnel : ateliers pédagogiques, restaurants et hôtel d'application



## LA FORMATION NÉCESSITE

- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette)
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

**MAN**

**MISE A NIVEAU**





# MISE À NIVEAU *Technicien Supérieur* *Management en Hôtellerie Restauration*



## LE DIPLÔME

- La mise à niveau se prépare en un an et s'adresse aux titulaires d'un baccalauréat autre que le baccalauréat S.T.H.R.
- La formation donne les bases techniques indispensables, acquises normalement en baccalauréat technologique. Elle accorde une place importante à la technologie et aux travaux pratiques de cuisine, de restauration et d'hébergement. Les enseignements généraux sont appliqués au secteur.
- À l'issue de cette formation, les étudiants, s'ils ont acquis les connaissances nécessaires, intègrent le BTS M.H.R.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- stage de 8 semaines en entreprise

### ADMISSION

- être titulaire d'un Bac Général ou d'une 1<sup>ère</sup> année de licence
- postuler à la formation via le portail national unique d'admission «PARCOURSUP».

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Anglais 1, Espagnol 2 ou Allemand 2, Sciences de l'alimentation et Environnement, Economie et Gestion Hôtelière

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Sciences et technologies des services (restaurant et hébergement) et Sciences et technologies culinaires



*La classe de mise  
à niveau permet à des  
jeunes intéressés par les métiers  
de l'hôtellerie, qui ne se projettent  
pas dans des études supérieures longues  
ou sont en situation de réorientation en 1<sup>ère</sup>  
année d'université, d'intégrer une filière  
«professionnalisante» courte, le BTS  
Management en hôtellerie  
restauration.*



*Formation permettant de se projeter vers un  
avenir professionnel prometteur*

## CARACTÉRISTIQUES



### **LA FORMATION PERMET À NOS ÉLÈVES :**

- de bénéficier d'un réseau étendu et efficace à l'étranger (partenariats nombreux depuis plusieurs années)
- d'accéder à un plateau technique exceptionnel en fonction des BTS : ateliers pédagogiques, restaurants et hôtel d'application, espaces de travail spécialisés, GDS Amadeus, CRM LS Tourisme



## LA FORMATION NÉCESSITE

- l'acquisition d'un équipement professionnel (trousseau et mallette)
- le port obligatoire de la tenue de l'établissement (le jean, la veste à capuche, la casquette, les chaussures de tennis et les piercings sont proscrits)

**BTS**



**BTS**

# Management en Hôtellerie Restauration



## LE DIPLÔME

■ Le BTS Management en Hôtellerie Restauration est une formation de deux années qui s'adresse aux élèves titulaires d'un baccalauréat technologique S.T.H.R. ou d'un baccalauréat professionnel ainsi qu'à ceux qui ont suivi une année de mise à niveau hôtellerie

■ La première année de formation est commune. Elle s'articule autour de l'hébergement, la cuisine, les activités du service, l'économie et le droit, la gestion, le marketing, la communication, la qualité sanitaire, l'hygiène des locaux et 2 langues vivantes étrangères. En deuxième année, trois options sont possibles, en fonction du calibrage de chaque option et du rang obtenu en fin de 1ère année commune :

**Option A : Management d'une unité de restauration**

**Option B : Management d'une unité de production culinaire**

**Option C : Management d'une unité d'hébergement**



## LA FORMATION

### ORGANISATION

• période de 16 semaines obligatoires de stage en entreprise en France, en Europe ou dans le monde

### ADMISSION

• être titulaire d'un baccalauréat S.T.H.R. ou d'un baccalauréat professionnel hôtellerie ou d'une mise à niveau hôtellerie  
• postuler à la formation via le portail national unique d'admission «PARCOURSUP»

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Culture générale et expression, Anglais 1 et Allemand 2 / Espagnol 2

### ENSEIGNEMENTS D'ECONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE :

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière - Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services - Conduite de projet entrepreneurial

**ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE RESTAURATION :** Sciences de l'alimentation et Environnement, Ingénierie, Sciences et technologies des services (Restaurant et hébergement), Sciences et technologies culinaires

*Le BTS Management en Hôtellerie Restauration est une formation fortement « professionnalisante » pour préparer les étudiants à exercer des métiers d'encadrants dans des secteurs variés. Une solide formation théorique vient donc compléter les matières professionnelles.*



*Le BTS est une passerelle pour poursuivre ses études dans des filières de licences professionnelle spécialisées du tourisme au sens large.*

*Des partenariats avec l'agence Européenne et le Secrétariat Franco-allemand pour la formation professionnelle pour l'envoi des étudiants en stage en Europe*





**BTS**

# Tourisme



## LE DIPLÔME

■ Le BTS Tourisme se prépare en deux ans. Le titulaire du BTS Tourisme est un professionnel pouvant :

- informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme
- finaliser la vente de ces prestations touristiques et en assurer le suivi commercial
- créer et promouvoir des produits touristiques
- accueillir et accompagner des touristes
- collecter, traiter et diffuser l'information en lien avec le secteur du tourisme.



## LA FORMATION

### ORGANISATION

- périodes de 12 semaines obligatoires de formation dans des organisations touristiques, en France ou à l'étranger
- Nombreuses actions professionnelles de terrain : accueil-information sur des salons, congrès ; événementiel (forums, etc.), organisation de visites guidées, etc.

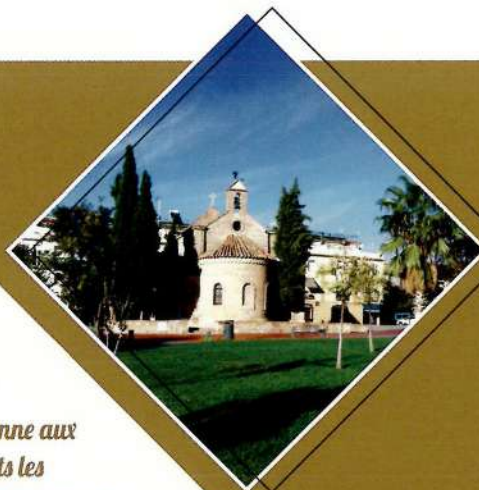
### ADMISSION

- être titulaire d'un baccalauréat
- pratiquer au moins deux langues étrangères, dont l'anglais
- postuler à la formation via le portail national unique d'admission «PARCOURSUP»

### CONTENU

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :** Culture générale et Expression, Communication en Langues Étrangères : LV1 Anglais obligatoire, LV2 Espagnol ou Allemand au choix, LV3 : Allemand ou Russe au choix

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :** Gestion de la relation client, Tourisme et Territoire, Cadre organisationnel et juridique des activités touristiques, Mercatique et conception de prestation touristique, Gestion de l'information touristique (multimédia et/ou tourismatique), EPE et atelier de professionnalisation



*Ce BTS donne aux étudiants les compétences techniques et théoriques nécessaires pour devenir des professionnels du secteur, amenés à exercer dans des structures très variées. Leur mission sera d'informer et de conseiller la clientèle française ou étrangère sur les prestations touristiques, mais aussi de promouvoir et de diffuser l'information en lien direct avec le tourisme.*

*Les métiers de conseiller voyages, de forfaitiste, ou encore de chargé de promotion permettent de se confronter directement à une clientèle variée. C'est pourquoi l'enseignement des langues tient une place importante dans la formation, tout comme la gestion de la relation client et la mercatique.*