

BTS Hôtellerie-Restauration, option B

Art culinaire, art de la table et du service

LA FORMATION → EN ALTERNANCE



L'enseignement s'appuie sur l'entreprise hôtelière pour les secteurs d'activités que sont la restauration, la connaissance des boissons et le génie culinaire. L'étudiant peut ainsi concevoir et gérer un système de production et de distribution des biens et services.

Compétences Professionnelles

- Le technicien supérieur est à la fois un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité et une poly-compétence en Hôtellerie-Restauration qu'il exercera dans des entreprises très diversifiées.

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

- Contrat de professionnalisation entre l'AREP et l'entreprise.
- 15 jours en entreprise et 15 jours en formation

Enseignement Général, Professionnel et Pratique

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Gestion comptable et financière • Sciences appliquées à l'Hôtellerie-restauration • Mercatique • Génie Culinaire • Restauration et connaissance des boissons | <ul style="list-style-type: none"> • Culture, expression française • LV1 : anglais • LV2 : espagnol ou chinois • Economie générale • Economie d'entreprise et gestion • Droit |
|--|---|

Durée de la formation

2 ans après :
Bac Prof CSR ou cuisine
Bac technologique hôtelier
Mise à Niveau

Aptitudes requises

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique



Après le BTS

Poursuites d'études :

Spécialisation en management – Licence professionnelle

Débouchés professionnels :

Directeur de restaurant – Gérant de restauration collective, Maître d'hôtel...

Unité Localisée d'Inclusion Scolaire (ULIS)

L'ULIS (Unité Localisée d'Inclusion Scolaire) permet d'assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnus par la MDPH.



Grâce à ce dispositif qui relève de l'école inclusive, chaque élève peut bénéficier d'un parcours de réussite fondé sur un « Projet Personnalisé de Scolarisation ».

Les élèves d'ULIS sont des lycéens à part entière qui bénéficient d'un accompagnement individualisé, souple et évolutif, auquel veille le professeur coordonnateur.

Les mesures pédagogiques mises en place doivent permettre aux élèves de consolider leur autonomie personnelle et sociale pour intégrer positivement le monde du travail.



La durée d'un parcours scolaire en Ulis lycée varie entre 2 et 5 ans au terme duquel il peut obtenir un diplôme de niveau V. Si cet objectif n'est pas atteint, l'élève peut se voir délivrer par le Recteur d'Académie une attestation de compétences. Elle lui permettra à un emploi dans un environnement professionnel protégé.

L'ULIS a une capacité d'accueil d'environ 10 élèves âgés d'au moins 16 ans. L'orientation en Ulis est proposée par la MDPH à des élèves issus généralement de 3ème Ulis collège ou de 3ème Segpa.