

LES METIERS DE L'HÔTELLERIE

A. L'HOTELLERIE, METIER D'AVENIR

Le développement du tourisme d'affaires et de loisirs, l'évolution des conditions de travail (pratique de la journée continue), le goût des voyages entraînent une augmentation constante des besoins en hôtellerie sous toutes ses formes, que ce soit en France ou dans le monde.

L'hôtellerie classique, les chaînes et la restauration économique sont en pleine expansion et ont besoin de personnel technique, administratif et d'encadrement; l'hôtellerie offre donc des débouchés certains :

- **Gérant, sous-directeur ou directeur d'hôtel, réceptionniste.**

Aux élèves titulaires du B T S Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration

- **Commis et chef cuisinier, chef de rang et maître d'hôtel, caissier d'hôtel, secrétaire...**

Aux élèves titulaires du Bac Professionnel Cuisine ou du Bac Professionnel Commercialisation et Services de Restaurant

Aux élèves issus titulaires du Baccalauréat Technologique Hôtellerie

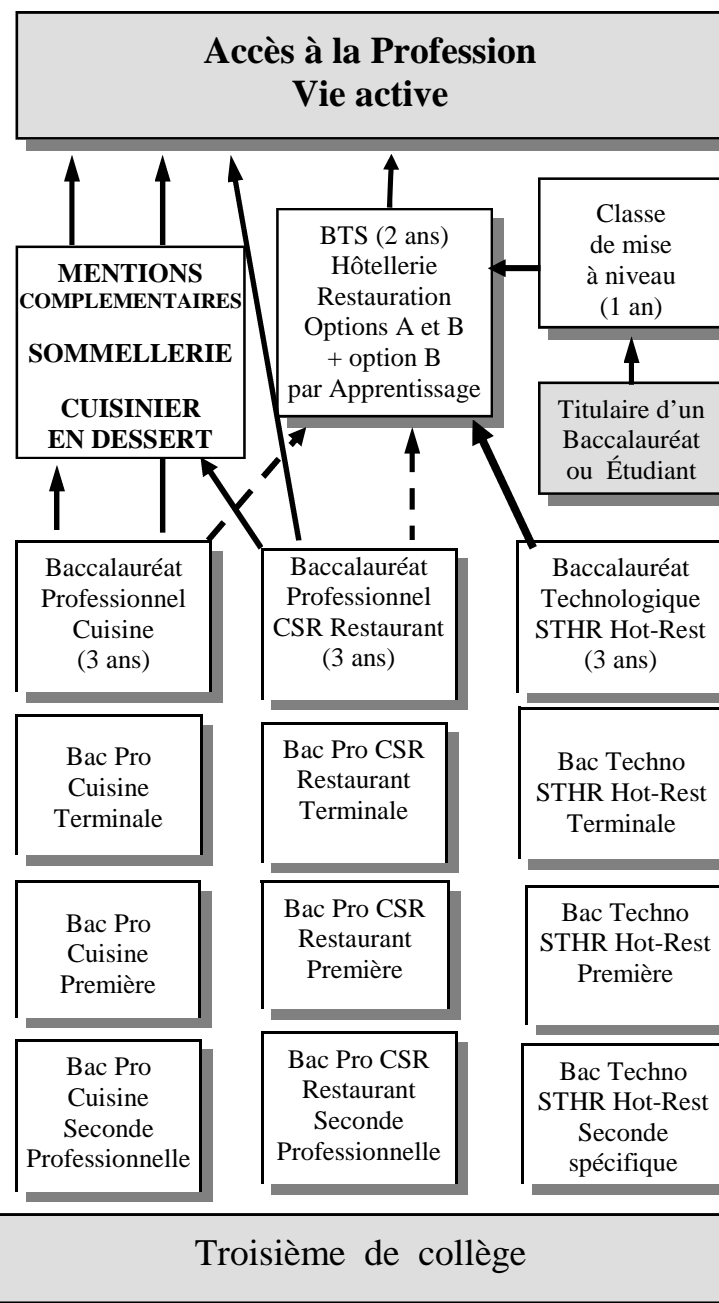
Cependant les trois ou quatre premières années de métier sont difficiles. Les professionnels de l'hôtellerie pratiquent la promotion interne et font souvent débiter le personnel aux emplois subalternes.

B. APTITUDES REQUISES

Il s'agit d'un métier particulier, avec des horaires chargés et des servitudes (tenue par exemple) qu'il faut considérer avant de s'engager.

Ce métier demande des qualités très diverses : goût et sens du contact humain, bon équilibre nerveux, volonté et esprit de persévérance.

Les diplômes de l'enseignement Hôtelier au Lycée Nicolas APPERT



LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION



académie
Nantes

éducation
nationale



AVENUE DE LA CHOLIERE
B P 57
44702 ORVAULT cedex

Tél : 02 51 78 22 00

Fax : 02 51 78 22 01

Site: <http://appert.e-lyco.fr>

SECONDE BAC TECHNOLOGIQUE STHR

A. CONDITIONS ET MODALITES D'ADMISSION

1. Entrée en Seconde, cycle long, après la troisième ou une Seconde (48 places).
2. Le dossier de pré-inscription est à demander fin janvier:
 - à l'établissement d'origine, pour les candidats actuellement scolarisés dans l'académie de Nantes
 - à télécharger sur www.ac-nantes.fr

Rubrique « orientation et insertion » Après la troisième
Ou sur le site du lycée <http://appert.e-lyco.fr>
Téléchargement composé des deux documents suivants :

- Demande préalable d'inscription 4 pages
- Fiche de décision du jury

Faire parvenir le dossier dûment rempli à l'établissement d'origine qui transmet au SAIO adresse sur le dossier

3. Date limite de dépôt de dossier : indiqué sur le dossier
4. Vu le nombre de candidatures, une demande parallèle d'inscription en Bac Pro 3 ans Cuisine ou Restaurant est vivement conseillée.

5. Modalités :

- Première sélection sur dossier.
- Pour les candidats retenus : entretien de motivation devant une commission d'admission.
- A l'issue de l'entretien, établissement de la liste principale et de la liste complémentaire.

6. Possibilités d'intégrer une seconde section européenne en anglais ou en espagnol

B. REGIME DES ETUDES

1. Second cycle long, soit 3 années.
 2. Enseignement général et technique théorique
 3. Langues enseignées : Anglais, Allemand, Espagnol.
 4. Enseignement technologique :
 - Cuisine, Service de restaurant,
- L'enseignement technologique est complété par des stages :
- 2 semaines en seconde de découverte en entreprise
 - 6 semaines en première dans des établissements hôteliers
5. Les 3 années sont communes, pas de spécialisation.
 6. Les élèves titulaires du Baccalauréat technologique peuvent, après sélection, être admis en Section de Technicien Supérieur ou dans un Institut Universitaire de Technologie.

SECONDE BAC PROFESSIONNEL

A. CONDITIONS D'ADMISSION

L'offre de formation du Bac professionnel propose deux spécialités:

- Cuisine
- Commercialisation et Services en Restauration

1- Entrée en Seconde, cycle professionnel, après la troisième ou une Seconde
Capacité de 48 places : 24 en cuisine et 24 en restaurant

2. Procédure normale d'orientation de fin de Troisième ou de Seconde en mars :

DOSSIER A ETABLIR PAR L'ETABLISSEMENT D'ORIGINE.

Seuls les voeux n°1 ont quelque chance d'être satisfaits.

B. REGIME DES ETUDES

1. Cycle professionnel : 3 années d'études.
2. Les disciplines enseignées :
 - Enseignement général (15 heures).
 - Deux langues vivantes sont obligatoires en Bac Pro (Anglais, espagnol ou allemand)
 - Enseignement Pratique et professionnel (17 heures)
 - Accompagnement personnalisé (2.5 heures)
3. Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (P.F.M.P.) de 22 semaines dans des entreprises hôtelières sont réparties sur les 3 années.



Site: <http://appert.e-lyco.fr>

JOURNEE PORTES OUVERTES
Le samedi : voir la date sur le site

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

A. CONDITIONS ET MODALITES D'ADMISSION

1. CANDIDATS BACHELIERS

Ils ne peuvent entrer en 1ère année de BTS qu'après une année de **Mise à Niveau** professionnelle.
La formation de 20 semaines au lycée porte uniquement sur les disciplines professionnelles : Cuisine, Restaurant, Hébergement, Sciences appliquées, Connaissance du monde hôtelier, 2 langues et Gestion.

Elle comprend 16 semaines de stage professionnel (mi-mars à mi-juillet) dans une entreprise hôtelière.
Seuls les élèves motivés ont de réelles chances de réussite. Au terme de cette année, le conseil de classe décide de l'admission en 1ère année de BTS.

Inscription en classe de Mise à Niveau :

- Procédure informatisée de gestion des admissions sur admission-postbac.fr avant le mi mars
- Date limite du dépôt de dossier papier :
voir sur le dossier procédure postbac
- Sélection sur dossier.
- A l'issue de cette sélection, établissement de la liste principale et de la liste complémentaire.

2. CANDIDATS TITULAIRES DU BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELIER:

- Admis directement en 1ère année de BTS, sur examen du dossier scolaire et en fonction du nombre de places disponibles.
- Procédure informatisée de gestion des admissions sur admission-postbac.fr avant le mi mars
- Date limite du dépôt de dossier papier :

**voir sur le dossier procédure :
admission-postbac.fr**

Mis à jour le 1001/2016