



Département hôtelier 02.51.78.22.31  
Site : [www.appert44.org](http://www.appert44.org)  
Mise à jour le 11/06/2012

**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
et de la Restauration  
Nicolas APPERT**

Avenue de la Cholière BP 57  
44702 ORVAULT CEDEX  
☎ 02.51.78.22.00 📠 02.51.78.22.01

***Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie  
Option B Par la voie de l'apprentissage***

**Option B** : Art culinaire, art de la table et du service.

**Organisation de la formation**

En partenariat avec des professionnels de la restauration, la formation comprend :

- Deux ans à compter de la signature du contrat d'apprentissage, signature souhaitée des contrats en septembre
- Chaque année comprend 22 semaines de formation en CFA, et 25 semaines de formation en entreprise, et 5 semaines de congés payés pris sur le temps en entreprise
- Un enseignement théorique de 650 heures par an
- La présence au cours est obligatoire, l'évaluation en cours de formation est faite par l'intermédiaire du contrôle continu
- La formation de l'apprenti est encadrée par un maître d'apprentissage et un professeur tuteur
- Le rythme d'alternance est en moyenne de deux semaines en entreprise suivies de deux semaines en centre de formation et complété d'une période longue de deux mois entre les deux années de formation (juillet et août)
- Une mobilité géographique régionale est souhaitable en vue d'améliorer le contenu de la formation

**Les contenus de la formation**

Les cours dispensés en Centre de Formation sont liés au référentiel du diplôme mais également aux contenus de formations en entreprise. Ces contenus de formation en entreprise, pour chaque année, sont divisés en 6 modules de 3 à 4 semaines.

Modules	Première année	Deuxième année
1	Immersion en entreprise	Commercialisation
2	Génie culinaire	Contrôles et critères microbiologiques
3	Service et commercialisation	Systèmes de production
4	Approvisionnements	Ressources humaines
5	Gestion du personnel	Ingénierie hôtelière
6	Communication et commercialisation	Mesures et évaluation de l'activité

## **Les objectifs de la formation BTS par Apprentissage**

Ils sont de faciliter l'insertion des jeunes dans le monde du travail, en :

- Permettant à l'apprenti d'être opérationnel au cours de sa formation dans les domaines suivants :
  - Production, Distribution
  - Encadrement
  - Gestion des approvisionnements, suivi des budgets...
- Débouchant directement sur un emploi.
- Intégrant l'un des établissements partenaires en tant qu'agent de maîtrise, puis cadre.

## **Les entreprises d'accueil**

Il s'agit d'unités de restauration traditionnelle, de chaîne, ou collective de taille suffisante pour accueillir des apprentis de niveau BTS.

Cette entreprise sert un nombre plus ou moins important de repas, en un temps limité, tout en assurant

- L'accueil et la satisfaction des convives et des clients
- Les commandes, la réception, le contrôle et le stockage des matières premières
- La mise en œuvre des denrées
- La maintenance des équipements, les contrôles « qualité » et « hygiéniques » conformes à la législation en vigueur.
- La commercialisation du produit envers les clients ou les convives
- Le recrutement et la formation du personnel.

## **Qui peut s'inscrire ?**

Les postulants âgés de 16 à 25 ans doivent être titulaires soit du :

- Baccalauréat Technologique hôtelier
- Baccalauréat Professionnel « Restauration »
- Baccalauréat d'enseignement général, complété d'une année en classe de Mise à Niveau « Hôtellerie-Restauration »

Les candidats au BTS par apprentissage passent un entretien et sont présentés aux entreprises partenaires pour recrutement. Ces propositions sont effectuées en tenant compte des profils souhaités par ces dernières et des souhaits formulés par les candidats.

Les candidats peuvent eux-mêmes présenter des entreprises tant que celles-ci répondent aux conditions définies ci-dessus.

L'admission en BTS est prononcée après la confirmation d'embauche des entreprises.

Remise des dossiers au lycée : début avril

Entretiens et présentations aux entreprises partenaires : mi-juin.

Début de l'apprentissage et des cours : début septembre.

Pour tout renseignement complémentaire concernant la formation du BTS par apprentissage, le contrat d'apprentissage, le financement de l'alternance s'adresser à :

Lycée Nicolas APPERT

M. TEMPLERAUD

Proviseur Adjoint

Avenue de la Cholière

44702 ORVAULT CEDEX

Tél : 02-51-78-22-03

Fax : 02-51-78-22-01