



Département hôtelier 02.51.78.22.31

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

Mise à jour le 10/01/2014

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



Le Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie

Les conditions d'admission :

Cette section est ouverte :

- aux lauréats du baccalauréat technologique de l'hôtellerie
- aux titulaires du baccalauréat général ou du baccalauréat technologique tertiaire, après une année préparatoire effectuée au LYCEE NICOLAS APPERT (voir la fiche spéciale « mise à niveau »).

Le recrutement s'effectue par la procédure informatisée de gestion des admissions, sur le site :

www.admission-postbac.fr

Le métier :

Le technicien supérieur en Hôtellerie – Restauration travaille en équipe dans les hôtels ou des restaurants, indépendants ou appartenant à des chaînes. Après un passage plus ou moins long par des postes d'exécution et l'acquisition d'une expérience de la responsabilité et de la conduite des hommes, les titulaires du B.T.S. peuvent accéder à tous les postes d'encadrement.

Les études :

Elles durent deux ans, avec choix de l'option en fin de première année :

- Option A : Mercatique et gestion hôtelière
- Option B : Art culinaire, art de la table et du service

La formation comprend des stages obligatoires :

- un stage court de trois semaines, au cours de la première année
- un stage long de seize semaines, entre la première année et la deuxième année.

Le contenu de la formation :

L'horaire hebdomadaire est de 32 heures (2/3 en enseignement technologique, 1/3 en enseignement général : français, 2 langues, économie, droit). L'enseignement technologique comprend essentiellement des travaux pratiques (cuisine, restaurant, hébergement) et de la gestion. L'objectif est de former les étudiants à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Les débouchés :

Les métiers de l'hôtellerie sont variés et enrichissants. L'étudiant pourra s'orienter, suivant ses aptitudes, vers les professions suivantes :

- gérant de collectivités, de cafétérias,
- directions de petites unités hôtelières,
- adjoint de direction dans les grandes chaînes,
- technico-commercial...

L'étudiant peut également préparer une licence et une maîtrise dans diverses spécialités (hôtellerie-tourisme, agro-alimentaire).

L'apprentissage :

L'option B, Art culinaire, art de la table et du service, peut également se préparer au Lycée Nicolas APPERT par la voie de l'apprentissage.

Renseignements auprès de Monsieur GIROUX, Chef de travaux : 02 51 78 22 31.