

LES DEBOUCHES :

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 professionnelle et une maîtrise dans diverses spécialités :

- hôtellerie-tourisme, agro-alimentaire.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Cette section est ouverte aux adultes entre 18 et 25 ans:

- aux lauréats du baccalauréat technologique de l'Hôtellerie-Restauration,
- aux titulaires du baccalauréat général ou du baccalauréat technologique tertiaire, après une année préparatoire en classe de « mise à niveau hôtellerie »,
- aux titulaires du baccalauréat professionnel Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration.

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

Parcoursup

Les dossiers pour créer un contrat d'apprentissage avec une entreprise sont à retirer au CFA

GRETA-CFA de Loire Atlantique
30 rue de la Dutée
44800 SAINT-HERBLAIN
<http://www.cfa-en-44.fr/>



24 Avenue de la Cholière
BP 57 44702 ORVAULT Cedex

Téléphone : 02 51 78 22 00

Télécopie : 02 51 78 22 01

Mail : ce.0442094m@ac-nantes.fr



BTS M.H.R
PAR LA VOIE DE
L'APPRENTISSAGE



B.T.S. Management en Hôtellerie Restauration



Option A : Management
d'unités de restauration

Option B :
Management
d'unités de
production
culinaire



L'ENSEIGNEMENT AU LYCEE :

En partenariat avec des professionnels de la restauration, la formation s'organise selon les modalités suivantes :

- Deux ans à compter de la signature du contrat d'apprentissage (de préférence en septembre),

- Chaque année comprend 22 semaines de formation en CFA, 25 semaines de formation en entreprises et 5 semaines de congés payés sur le temps en entreprise

- Un enseignement théorique de 650 heures par an

- La présence en cours est obligatoire,

- La formation est assurée par un maître d'apprentissage et un professeur tuteur,

- Le rythme de l'alternance est en moyenne de deux semaines en entreprise et deux semaines en centre de formation sauf pendant la période de juillet et août où l'apprenti est en entreprise,

- L'examen ponctuel se déroule en fin de seconde année,

- Une mobilité géographique régionale est souhaitable afin d'améliorer le contenu de la formation.



REGIME:

Les étudiants sont salariés de l'entreprise avec laquelle ils sont en contrat d'apprentissage. Certaines aides leur sont accessibles par le CFA :

- aide au permis de conduire
- Aides au logement
- Aide transports....

FRAIS DE SCOLARITE :

Il n'y a aucun frais d'inscription ni de scolarité.



Les activités Exemple : conception, réalisation , service d'un repas à thème.



Dressages de tables



Dressages en cuisine



Service du vin