

# BTS Hôtellerie Restauration

## Option A : Mercatique et gestion hôtelière



### Unité de Formation par Apprentissage

### Lycée Hôtelier International

### LILLE

#### Le métier

**Le titulaire de ce BTS** est à même d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

**L'option mercatique** forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le diplômé issu de cette option gère les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.

#### La formation

##### Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 700 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 700 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

**La formation pratique en entreprise** est assurée par le Maître d'apprentissage.

#### UFA du Lycée Hôtelier International

31 Passage de l'Internationale  
59000 LILLE

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.20.22.73.73

Mail : ufa.servet@ac-lille.fr

#### Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur  
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)  
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

##### Etre titulaire d'un des Bac suivants :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine

#### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,**  
**1 semaine en entreprise**

#### Les débouchés à l'issue de la formation

##### Les métiers :

- Réceptionniste
- Gouvernante
- Directeur d'hôtel

##### Poursuites d'études possibles

- Licence pro hôtellerie et tourisme assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale
- Licence pro hôtellerie et tourisme gestion ou reprise d'une PME hôtelière
- Licence pro hôtellerie et tourisme management des activités hôtelières



éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

académique  
GIP FCIP



cfa.ac-lille.fr

