

BTS Hôtellerie Restauration

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



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 art culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité.

Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

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
- Bac techno Hôtellerie
- Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration

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 :

- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

Poursuite d'études possibles

- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration (collective ou hôtelière)
- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration
- Licence pro hôtellerie et tourisme management des unités de restauration

