

FORMATION EN ENTREPRISE

LIVRET DE SUIVI

ETUDIANT

NOM :

PRENOM :

Année scolaire : 20__ / 20__



Ce livret est un document de liaison et d'échange avec l'entreprise. L'élève devra prendre connaissance du contenu et des objectifs de son stage afin de préparer au mieux son intégration dans l'entreprise.

Le livret sera complété :

1. **Avant** le stage pour les objectifs et le programme de stage que se fixe l'élève,
2. **Pendant** le stage pour valider ou modifier ce programme en accord avec le tuteur et le maître de stage, pour effectuer le suivi/évaluation.
3. **Après** le stage pour le bilan/rapport fait par l'élève.

Le livret doit être un document de travail utile à l'élaboration du rapport de stage de BTS.

Stage en entreprise

Durée du stage : 16 semaines consécutives.

Les élèves de cette section, après 1 année de formation pluridisciplinaire portant sur les secteurs de l'entreprise hôtelière et le monde du tourisme, doivent réaliser un stage de 16 semaines, complétant obligatoirement la première année du cycle de BTS (2 ans).

Pendant le stage, l'élève met en application les connaissances et savoirs acquis au lycée, poursuit l'apprentissage par la pratique et, par le suivi des maîtres de stage, acquiert l'expérience nécessaire à l'entrée dans le cycle « Brevet de Technicien Supérieur ».

L'employeur placera le stagiaire, en accord avec ce dernier, dans les départements suivants (2 au minimum) :

Cuisine, Restaurant, Bar, Banquets, Réception, Étages, Économat, Comptabilité.

Vous trouverez sur les pages suivantes :

1. *Une synthèse de la formation BTS hôtellerie-restauration.*
2. *4 pages à remplir par le stagiaire avant la fin du stage, en vue de la préparation de son rapport (qu'il présentera à l'examen).*
3. *Une grille d'évaluation sur l'étudiant pendant son stage*
4. *Le certificat de stage officiel (document SIEC)*
5. *Le tableau récapitulatif officiel des activités (document national)*



4 Origines

1 parcours commun en première année

1 stage en entreprise de 16 semaines

2 options (A ou B) en deuxième année

Introduction

Le contexte des activités d'hôtellerie-restauration lié aux évolutions sociologiques, économiques, technologiques, à l'accroissement de la compétitivité, aux flux mondiaux touristiques et hôteliers, à l'existence de consommateurs de services plus exigeants et avertis requiert des professionnels très qualifiés, aptes à maîtriser toutes les dimensions du secteur, à assumer des responsabilités étendues, à s'adapter aux évolutions.

Le technicien supérieur possède une culture élargie, une technicité accrue, une poly compétence qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées.

Sa réussite implique sa capacité à produire des biens et services, à communiquer, à gérer, à négocier.

- Il organise, pilote, anime et peut aussi concevoir un système de production et de distribution de biens et de services
- Il élabore, analyse et exploite les données du système d'informations
- Il conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation

Objectifs

Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité et intérêt, ouverture d'esprit, empathie, courtoisie, maîtrise de soi, force de conviction, adaptabilité, etc.), celle-ci vise à faire acquérir :

- Une culture économique, juridique, linguistique
- Des savoirs et savoir-faire spécifiques en gestion et mercatique
- Une connaissance approfondie des techniques professionnelles (cuisine, hébergement, restauration, etc.)
- Des compétences informatiques appliquées.

Après une première année en « tronc commun », puis un stage de 16 semaines en entreprise, le candidat peut s'orienter vers :

- L'option A, plus appuyée en mercatique, gestion, hébergement
- L'option B, davantage orientée vers les Arts culinaires, de la Table et du Service.

Perspectives

- Les étudiants sont préparés à devenir des cadres des entreprises hôtelières et de restauration traditionnelles, novatrices, simples ou prestigieuses.
- Le Technicien Supérieur peut aussi devenir gérant d'une cafétéria, d'un restaurant d'entreprise ou d'un self-service.
- Le Technicien Supérieur est un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité et une compétence accrues qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées.
- Il peut enfin poursuivre ses études, notamment par une licence, puis un master.



Lycée du Gué-à-Tresmes

77440 CONGIS-sur-THEROUANNE

Tel : 01-64-35-52-56

Fax: 01-64-35-59-56

<http://lycee-gueatresmes.fr/contacts.aspx>

**Brevet Technicien
Supérieur
Hôtellerie - Restauration**

Étude – constat technique

Cette micro-étude peut porter sur un succès ou un dysfonctionnement. Le schéma rédactionnel en est le suivant :

- 1. Mise en évidence de la situation*
- 2. Causes*
- 3. Solutions proposées puis appliquées*
- 4. Difficultés de mise en place des solutions*
- 5. Résultats obtenus*
- 6. Règles à tirer de l'expérience*



Lycée du Gué-à-Tresmes

77440 CONGIS-sur-THEROUANNE

Tel : 01-64-35-52-56

Fax: 01-64-35-59-56

<http://lycee-gueatresmes.fr/contacts.aspx>

Brevet Technicien

Supérieur

Hôtellerie - Restauration

Lined writing area consisting of multiple horizontal lines for text entry.



Lycée du Gué-à-Tresmes

77440 CONGIS-sur-THEROUANNE

Tel : 01-64-35-52-56

Fax: 01-64-35-59-56

<http://lycee-gueatresmes.fr/contacts.aspx>

Brevet Technicien Supérieur Hôtellerie - Restauration

PROFIL DE L'ETUDIANT

A Maîtrise satisfaisante **B** Maîtrise acceptable **C** Maîtrise insuffisante **D** Non maîtrisé

Mettre une croix dans la case correspondante

| Critères | A | B | C | D | Appréciation Maître de stage |
|--|---|---|---|---|---------------------------------|
| Comportement et tenue | | | | | Nom & signature : |
| Intégration d'équipe | | | | | |
| Dynamisme et présence | | | | | |
| Capacité à gérer une mission définie | | | | | |
| Capacité à analyser une situation d'entreprise | | | | | |
| Capacité décisionnaire | | | | | |
| Capacité à gérer une équipe | | | | | |
| Capacité à former le personnel | | | | | |
| Utilisation de l'outil informatique bureautique et professionnel | | | | | |
| Capacité à gérer une urgence | | | | | |



La maison des examens
Service Interacadémique des examens et concours

CERTIFICAT DE STAGE
BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

SESSION 20.../20...

SPECIALITE DE BTS:.....

OPTION (si BTS à option) :.....

PREMIÈRE ANNÉE

DEUXIÈME ANNÉE

NOM du (de la) CANDIDAT(E) :

PRÉNOMS :

Né(e) le..... à

A SUIVI UN STAGE CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS EN VIGUEUR

(Circulaire du 30 octobre 1959 et du 26 mars 1970)

DU AU

SOIT (durée en semaines) : SEMAINES

DANS L'ENTREPRISE (nom, adresse, n° de téléphone) :

ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE :

FONCTIONS OCCUPÉES PAR LE STAGIAIRE (mention obligatoire) :

CACHET DE L'ENTREPRISE
(Obligatoire)

DATE :

SIGNATURE du DIRECTEUR (obligatoire)
(Ou de SON REPRESENTANT ou du CHEF DE SERVICE)

