



**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**

# FORMATION EN ENTREPRISE

## LIVRET DE SUIVI

### ETUDIANT

NOM :

PRENOM :

Année scolaire : 20\_\_\_ / 20\_\_\_



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 non transposé](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/).



**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**

## Stages en entreprises

**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 l'année initiale.

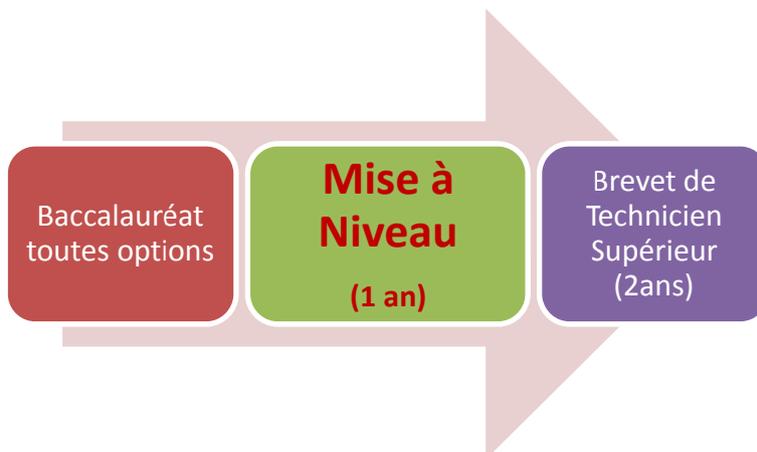
Cette année complétée permet de postuler ensuite à la formation BTS hôtellerie (cycle de 2 ans) qui elle, est diplômante.

Le profil des BTS man : élèves titulaires d'un bac généraliste, qui souhaitent s'orienter sur les métiers de l'hôtellerie. Ils doivent alors suivre cette formation qui leur fait découvrir l'univers hôtelier et leur permet d'acquérir les compétences techniques nécessaires.

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.



## Objectifs – Préparation au BTS Hôtellerie-Restauration

1. Permettre aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie de recevoir en 1 an une formation théorique et pratique
2. Acquérir les connaissances techniques et professionnelles spécifiques aux métiers de l'hôtellerie – restauration et du tourisme
3. Accéder au cycle d'enseignement du Brevet de Technicien Supérieur

Langue vivante A (a).....	2 h (2 + 0 + 0)
Langue vivante B (a).....	2 h (2 + 0 + 0)
Technologie et travaux pratiques de cuisine.....	9 h (1 + 0 + 8)
Technologie et travaux pratiques de restaurant - Connaissance des boissons.....	5 h (1 + 0 + 4)
Technologie et travaux pratiques d'hébergement et initiation à la communication professionnelle (b).....	4 h (1 + 0 + 3)
Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière.....	2 h (2 + 0 + 0)
Bases de gestion de l'entreprise hôtelière (b).....	6 h (4 + 2 + 0)
Sciences appliquées.....	2 h (2 + 0 + 0)
	32
	(15 + 2 + 15)

Cette classe fait partie intégrante du cycle d'études préparant au brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration considéré.

Une large plage horaire est destinée à permettre l'acquisition des techniques professionnelles par des travaux pratiques de cuisine, hébergement et étages ainsi que services de restaurant.

Cette connaissance de l'entreprise hôtelière est complétée par un stage (16 semaines consécutives) qui permet à l'étudiant de s'immerger dans la vie des restaurations et des hôtels.

## Qualités requises :

Aptitude aux langues étrangères. Goût de l'activité pratique. Aisance dans les relations, Bon équilibre psychologique. Le candidat doit avoir le sens des relations et du contact, une excellente présentation, le goût d'organiser et diriger, un bon niveau linguistique, avoir la fibre commerciale et une parfaite mobilité géographique.

## Perspectives :

- Les étudiants sont préparés à devenir des cadres des entreprises hôtelières et de restauration traditionnelles.
- 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.