

MISE A NIVEAU PROFESSIONNEL HOTELLERIE RESTAURATION

OBJECTIF

La finalité de la classe de Mise à Niveau Professionnel est de permettre à l'étudiant de découvrir les bases pratiques de cuisine, de service et de réception, de s'imprégner des savoir-faire des métiers de l'hôtellerie et d'acquérir la connaissance du monde professionnel hôtelier. Elle s'appuie pour cela sur une approche concrète de l'hôtellerie et de la restauration.

La classe de Mise à Niveau est réservée aux titulaires :

- d'un baccalauréat d'enseignement général
- d'un baccalauréat technologique non hôtelier
- d'un baccalauréat professionnel

PROFIL DU CANDIDAT

La motivation, le goût des contacts humains, l'esprit d'initiative, la capacité à s'intégrer dans un groupe et à l'animer, le sens de l'expression et de la communication, une rigueur professionnelle constituent un ensemble de qualités et de facteurs essentiels de réussite que l'étudiant devra acquérir au cours de l'année de formation et qui permettra la poursuite de la formation en BTS.

Un bon niveau de culture générale est aussi demandé ainsi que de bonnes bases en langues vivantes étrangères. Il doit faire preuve de facultés d'analyse et de synthèse et de capacités d'adaptation face aux diversités de la profession hôtelière.

CONDITIONS D'ADMISSION ET FORMALITES D'INSCRIPTION

Les futurs étudiants des classes de MAN et BTS hôtellerie doivent suivre la procédure PARCOURSUP « ADMISSION POST BAC ».

Ainsi, il leur est demandé de :

- Accéder au site <http://www.admission-postbac.fr> pour consulter les informations à suivre. Afin de saisir leurs vœux de poursuite d'études.
- Suite aux propositions d'admission et aux réponses s'informer auprès du lycée hôtelier des finalités d'inscriptions administratives spécifiques. (04 74 31 18 70 ou 04 74 53 01 21)

CONTENU DE LA FORMATION

(Horaires susceptibles d'être modifiés)

DISCIPLINES	HORAIRE HEBDOMADAIRE
Langue vivante A : Anglais	2 heures
Langue vivante B : Allemand, Italien ou Espagnol	2 heures
Sciences et technologies des services (hébergement et restauration)	8 heures
Sciences et technologies culinaires	8 heures
Économie et gestion hôtelière	10 heures
Enseignement scientifique Alimentation-Environnement (EASAE)	2 heures 1 heure
Accompagnement Personnalisé	
TOTAL	33 heures
Stage pratique obligatoire pour valider l'entrée en BTS	08 semaines en entreprise

- L'enseignement des langues sera orienté essentiellement vers la spécialité hôtellerie-restauration : relations téléphoniques, correspondance, accueil du client, service en chambre... De bonnes bases initiales sont donc nécessaires. L'étude d'une seconde langue en tant que débutant n'est pas recommandée.
- L'environnement économique et juridique et les bases de gestion de l'entreprise hôtelière constituent un ensemble permettant à l'étudiant de découvrir le milieu hôtelier, ses spécificités, sa place dans l'économie nationale, ses principes d'organisation et ses relations avec l'environnement.
- Avant d'aborder le BTS, l'étudiant aura été initié aux sciences appliquées : nutrition, microbiologie et aménagement des locaux professionnels.
 - Connaître la cuisine : les produits, les locaux, les équipements, les techniques culinaires l'historique, de la cuisine française et l'organisation tant au niveau humain qu'au niveau des documents.

Mais l'essentiel de l'horaire hebdomadaire est l'enseignement pratique. Les connaissances pratiques de base, en cuisine, en service de restaurant, de réception et en service des étages sont toutes à acquérir. L'étudiant devra :

- Être capable de confectionner toutes les réalisations de base de la cuisine.
- Connaître le restaurant : les différentes formules de restauration, les différentes techniques de service, la mise en place, l'accueil, la facturation mais aussi la connaissance des produits : vins, fromages, coquillages...
- Connaître les différentes formes d'hébergement, l'équipement et la maintenance des chambres, l'organisation du séjour du client de son arrivée à son départ.

Lors de cette formation, on aura recours à des méthodes actives demandant un large engagement des étudiants. On s'appuiera autant que faire se peut sur une pédagogie de découverte directe et concrète du milieu professionnel. On utilisera largement les visites, enquêtes, exposés, conférences, débats avec des professionnels dont les étudiants tireront largement parti par la rédaction de comptes rendus, de rapports, de résumés.

- **Le stage se déroule sur une période de 8 semaines consécutives en fin d'année.**

EQUIPEMENTS

Il faudra prévoir l'achat du matériel et du trousseau nécessaire aux différents travaux à effectuer.

POURSUITE D'ETUDES

La classe de Mise à Niveau a pour débouché naturel le BTS Hôtellerie-Restauration avec le choix d'une option en deuxième année :

- Option A : Management d'unité de Restauration.
- Option B : Management d'unité de Production Culinaire.
- Option C : Management d'unité d'Hébergement.

Attention ! Le passage en BTS 1^{ère} année n'est pas acquis. Seule l'équipe pédagogique est habilitée à admettre ou à refuser un étudiant suivant :

- ses résultats et son comportement pendant l'année de mise à niveau,
- son comportement, son attitude et sa motivation pendant les stages. A cette fin, le tuteur de stage donnera une appréciation générale de l'étudiant.