

MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Initial



En partenariat avec :



MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

Initial

Durée de la formation

1 an.

Pour qui ?

- Bac Généraux.
- Bac Technologique ou professionnel.
- Bac Professionnel Hôtellerie - Restauration.

Stage

8 semaines consécutives en fin d'année.

Objectifs

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 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.

Conditions d'admission et formalités d'inscriptions

Les futurs étudiants des classes de MAN et BTS Hôtellerie doivent suivre la procédure PARCOURSUP.

Ainsi, il leur est demandé de :

- Accéder au site [parcoursup](#) pour consulter les informations à suivre. Afin de saisir leurs vœux de poursuite d'étude.
- Suite aux propositions d'admission et aux réponses. Il faut s'informer auprès du lycée hôtelier des finalités d'inscriptions administratives spécifiques.

Profil du candidat

Une rigueur professionnelle constituent un ensemble de qualité 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, de synthèse et de capacités d'adaptation face aux diversités de la profession hôtelière.



CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

L'enseignement des langues

Il 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'environnement économique, 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'organisations et ses relations avec l'environnement.

Volume horaires hebdomadaire

Disciplines	Vol. Hor.
Langue vivante A : Anglais	2h
Langue vivante B : Allemand, Italien ou Espagnol	2h
Sciences et technologies des services (hébergement et restauration)	8h
Sciences et technologies culinaires	8h
Économie et gestion hôtelière	10h
Enseignement scientifique Alimentation-Environnement (EASAE)	2h
Accompagnement personnalisé	1h
Total	33h

CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

Avant d'aborder le BTS

L'étudiant aura été initié aux sciences appliquées : nutrition, microbiologie et aménagement des locaux professionnels.

Connaître la cuisine

Connaître les produits, les équipements, les techniques culinaires, l'historique de la cuisine française.

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.

Équipements

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

Poursuite d'étude

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

3 options

Option A

Management d'unité de Restauration.

Option B

Management d'unité de Production culinaire.

Option C

Management d'unité d'Hébergement.



INSTITUTION ROBIN

Établissement Catholique
d'Enseignement Privé associé à l'État



Contact - Initial

Lycée Polyvalent, section hôtellerie

lyceehotelier@institution-robin.fr

04.74.31.18.70

Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive

1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

www.institution-robin.com

