

Posté par: formations-concours
Publiée le : 12/11/2008 10:36:37

Objectifs de formation :

La préparation à ce diplôme inscrit dans un
déroulement d'études conduisant principalement à des B.T.S.

Les objectifs de la formation sont donc essentiellement de
développer la polyvalence dans
le domaine professionnel et la maîtrise des
enseignements généraux permettant la poursuite d'études
supérieures.

Profil des candidats :

Le Technicien d'hotellerie doit avoir atteint un
bagage technique et pratique suffisant dans les spécialités Cuisine, Salle,
bergement, pour occuper indifféremment un emploi
dans un ou un autre poste.

Il doit être capable de mener à bien une promotion
ultérieure, posséder des qualités humaines et relationnelles, des
compétences et des savoir-faire et une ouverture d'esprit permettant
l'adaptation, l'évolution et la polyvalence.

Recrutement et conditions d'accès :

Elèves issus de :
- Classes terminales de BEP Hôtellerie-Restauration,
toutes options.
- Classes de 1^{re} de lycée (sous niveau professionnel)

Très bon niveau d'enseignement général
Attrait pour les langues étrangères (2 obligatoires dont
l'anglais)
Tenue et présentation soignées Motivation pour la
poursuite d'études

Déroulement de la formation :

La scolarité se déroule sur 2 ans : 1^{re}
d'Adaptation et Terminale avec :
- 64 semaines dans un établissement scolaire.
- 8 semaines obligatoires de stage en entreprise
(entreprises publiques ou privées d'hôtellerie ou de restauration) avec
suivi pédagogique.