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

## Objectifs de formation :

La préparation à ce diplômes'inscrit

dans un

déroulement d'études

conduisant principalement à des B.T.S.

Les objectifs de la formation sont donc essentiellement

dans

de

développer la polycompétence

le domaine professionnel et la maîtrise

des

enseignements généraux permettant

la poursuite d'études

supérieures.Â

## Profil des candidats :

Le Technicien d'HÃ tellerie doit avoir atteint

un

bagage technique et pratique suffisant dans

les spécialités Cuisine, Salle,

Hébergement, pour occuper indifféremment

un emploi

dans I'un ou I'autre poste.

Il doit Ãatre capable de mener Ã

bien une promotion

ultérieure, posséder

des qualités humaines et relationnelles, des

compétences et des

savoir-faire et une ouverture d'esprit permettant

I'adaptation, I'évolution et la polyvalence.

Â

## Recrutement

et conditions d'accÃ"s :

EIÃ"ves issus de :

- Classes terminales de BEP HÃ tellerie-Restauration,

toutes options.

- Classes de 1Ã"re de lycée (sous

réserve de mise Ã

niveau professionnel)

TrÃ"s bon niveau d'enseignement général

Attrait pour les langues étrangÃ"res

(2 obligatoires dont

I'anglais)

Tenue et présentation soignées Motivation

pour la

poursuite d'études

## Déroulement de la formation :

La scolarité se déroule sur 2 ans

: 1Ã"re

d'Adaptation et Terminale avec :

- 64 semaines dans I'établissement scolaire.

- 8 semaines obligatoires de stage en entreprise

(entreprises publiques ou privées d'hà 'tellerie

ou de restauration ) avec

suivi pédagogique. Â Â Â