

Posté par: formations-concours

Publiée le : 12/11/2008 10:36:37

Objectifs de formation :

La préparation à ce diplôme s'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'Hôtellerie doit avoir atteint un bagage technique et pratique suffisant dans les spécialités Cuisine, Salle, Hôtellerie, pour occuper indifféremment un emploi dans l'un ou l'autre poste.

Il doit être capable de mener 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 réserve de mise à niveau professionnelle)

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 l'établissement scolaire.

- 8 semaines obligatoires de stage en entreprise (entreprises publiques ou privées d'hôtellerie ou de restauration) avec suivi pédagogique. A A A