

Posté par: formations-concours

Publiée le : 13/11/2008 11:00:58

**Métiers :** La pâtisserie et la restauration sont moins sensibles aux diplômes qu'à l'expérience. Quelques exemples de postes :  
° Réceptionniste : chargé de l'accueil du client, de l'informer sur les services de l'hôtel ou du restaurant  
° Chef de partie : responsable d'une équipe avec laquelle il prépare les commandes et les plats en fonction de sa spécialité  
° Commis de cuisine : il seconde le chef de cuisine, tape obligatoire avant de devenir un artiste de l'art culinaire  
° Maître d'hôtel : il a la lourde charge de coordonner et surveiller le travail en salle  
° Econome : responsable du maintien des denrées nécessaires à la production. Il assure les fonctions de gestion de stock.\*

**Objectifs :** Cette formation permet d'exercer des postes d'encadrement, après quelques années d'expérience professionnelle. Le champ de prospection pour trouver un métier est large : de la restauration classique à l'agroalimentaire en passant par la restauration rapide.

**Pour qui :** Le BTS est accessible avant tout aux titulaires d'un bac professionnel Restauration ou d'un bac technologique Hôtellerie pour qui l'entrée se fait sur dossier. Les autres bacs ont besoin d'effectuer une année de mise à niveau et effectuent donc leur BTS, non pas en 2 ans, mais en 3 ans.

**Activités :** Lors de l'entrée en deuxième année, vous devrez choisir entre deux options.

Option A : **Mercatique et Gestion Hôtelière.**

Option B : **Art culinaire, Art de la table et du service.**

En fonction des spécialités, les activités sont totalement différentes. **À Poursuite**

**d'études éventuelle :** De plus en plus de titulaires de ce BTS poursuivent leurs études à la fac ou en écoles spécialisées pour obtenir des postes de direction dans le secteur. En effet ce BTS est en concurrence directe avec les écoles de commerce. Vous pouvez soit approfondir vos connaissances à l'université avec une troisième année de licence spécialisée en management Restauration-Hôtellerie ou en Ingénierie des produits hôteliers. Sinon vous spécialisez dans un métier spécifique dans une école (Sommelier, Barman, Traiteur, Pâtissier, etc.)