

# Le cycle de technicien supérieur (BTS)

---

Le BTS hôtellerie - restauration comporte deux options :

- mercatique et gestion hôtelière,
- art culinaire, art de la table et du service.

La première année est une année indifférenciée. Elle est commune aux deux options dans ses trois composantes : enseignement général, économie et gestion, enseignement professionnel (art culinaire, restaurant et hébergement). Le choix de l'option se fait pour la deuxième année pour laquelle les volumes horaires de formation sont adaptés à l'option retenue.

Le BTS constitue un aboutissement dans le déroulement des études de la filière technologique et représente le diplôme le plus approprié pour travailler dans ce secteur. Il permet d'exercer une fonction d'encadrement dans des groupes ou des chaînes hôtelières, dans des restaurants traditionnels ou de collectivité ou de créer sa propre entreprise.

Ceux qui le souhaitent pourront poursuivre leurs études :

- une année en préparant une licence professionnelle (Université de Paris - Dauphine),
- deux années, en préparant une maîtrise de gestion hôtelière, par exemple.

## Caractéristiques du B.T.S.

Les études dans les sections de TS d'hôtellerie et restauration comportent un enseignement à la fois général, technique et professionnel.

En dehors du français et des langues vivantes, la formation TS prévoit des cours de sciences appliquées, d'économie, de droit, de mercatique, de gestion et des enseignements professionnels (travaux pratiques de cuisine, restaurant et hôtellerie).

Les candidats peuvent se procurer les programmes du BTS auprès du CNDP (Centre national de documentation pédagogique) ou le consulter dans leur CDI.

La première année est indifférenciée. Le choix de l'option concerne la deuxième année :

- option A : mercatique et gestion hôtelière,
- option B : art culinaire, art de la table et du service.

## Conditions d'admission

Sont admis en section de TS :

- les candidats bacheliers issus de la classe de mise à niveau sur décision du conseil de classe,
- les candidats titulaires d'un baccalauréat technologique hôtelier après examen du dossier de candidature.

## Les horaires

### Volumes horaires hebdomadaires du BTS hôtellerie - restauration

Disciplines	1ère année	2ème année option A	2ème année option B
	(cours/TD/TP)	(cours/TD/TP)	(cours/TD/TP)
Français	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)
Langue vivante étrangère A (a)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)
Langue vivante étrangère B (b)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)
Economie générale et touristique	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)
Economie d'entreprise	1 (1+0+0)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)
Droit	2 (2+0+0)	1 (1+0+0)	1 (1+0+0)
Gestion (c)	8 (6+2+0)	8,5 (5,5+3+0)	3 (3+0+0)
Mercatique (d)	2 (2+0+0)	5 (3+2+0)	2 (2+0+0)
Sciences appliquées	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)
Génie culinaire (e)	3 (0,5+0+2,5)	2 (0+0+2)	8 (0+0+8)
Restaurant et connaissance des besoins (e)	3 (0,5+0+2,5)	2 (0+0+2)	4 (1+0+3)
Hébergement/communication professionnelle (e)	2 (1+0+1)	3,5 (0,5+0+3)	1 (0+0+1)
Ingénierie et maintenance	1 (1+0+0)	1 (1+0+0)	1 (1+0+0)
<b>Total</b>	<b>32 (22+4+6)</b>	<b>32 (18+7+7)</b>	<b>32 (18+2+12)</b>
Langue vivante étrangère C (f)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)	2 (1+1+0)
Actions professionnelles appliquées (f)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)	2 (2+0+0)

(a) Renseignez-vous : de nombreuses langues vivantes étrangères sont autorisées

(b) Le choix de la langue vivante anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B

(c) Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application

(d) Mercatique et travaux d'application

(e) Techniques professionnelles

(f) Enseignements facultatifs