

B
T
S

Hôtellerie-restauration, option A mercatique et gestion hôtelière

Le BTS Hôtelierie-restauration forme des technicien-ne-s capables d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle.

Il-elle possède des aptitudes pour diriger, former, animer son équipe. C'est à la fois un-e organisateur-trice et un-e gestionnaire. Il-elle a le sens du contact autant au sein de l'équipe que vis-à-vis de la clientèle. Il-elle peut débiter comme chef-fe de partie, réceptionniste ou gouvernante avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

L'option **Mercatique et gestion hôtelière** forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le-la diplômé-e gère les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il-elle connaît les techniques de recherche, d'accueil et de traitement des différents types de clientèle.

Débouchés

Il-elle peut postuler dans des hôtels, des résidences de tourisme, des centres de vacances ou des structures d'hébergement collectifs ou sociaux (maisons de retraite...). Il existe des débouchés à l'étranger.

Métiers accessibles :

- gouvernante ;
- réceptionniste (night auditor) ;
- directeur-trice d'hôtel...

Accès à la formation

En priorité :

- Bac techno Hôtelierie,
- Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration. Elle s'adresse aux titulaires d'un bac ou de son équivalent hors secteur de l'hôtellerie-restauration. L'objectif est d'apporter les connaissances professionnelles de base avant l'entrée en BTS. Le programme aborde les pratiques de cuisine (produits, locaux et équipements, culture professionnelle), les pratiques de restauration et les connaissances des boissons, les pratiques d'hébergement, l'initiation à la communication professionnelle, les bases de gestion hôtelière, les sciences appliquées (nutrition, microbiologie, physique-chimie ...) et l'enseignement de deux langues vivantes. 16 semaines consécutives de stages sont prévues au programme.

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires		
	1 ^{re} année	2 ^e année	Coeff.
Français	2	2	2
Langue vivante A	2	2	2
Langue vivante B	2	2	2
Économie générale	2	1	
Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2	2	
Droit	1	2	
Gestion comptable, financière, fiscale	8	8h30	
Mercatique	2	5	
Sciences appliquées à l'hôtellerie restauration	2		
Génie culinaire	3	2	
Restauration et connaissance des boissons	3	2	
Hébergement et communication professionnelle	2	3h30	
Ingénierie et maintenance	1		
Langue vivante C (facultatif)	2	2	1
Actions professionnelles appliquées (facultatif)	2	2	

Outre les matières affectées d'un coefficient dans le tableau ci-dessus, l'examen porte sur plusieurs autres épreuves :

- études économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière, coeff. 7.
- études et réalisations techniques, (coeff. 3),
 - analyse de réalisations techniques, coeff. 1,
 - résolution de problèmes professionnels, coeff. 2.

- analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière, coeff. 2.
- conduite et présentation d'études techniques, coeff. 2.

Enseignements professionnels

En seconde année, l'option mercatique et gestion hôtelière approfondit la gestion financière ainsi que les techniques hôtelières (réservations, étude des phénomènes et des flux touristiques, techniques de recherche, d'accueil et de traitement des différents types de clientèle).

Mercatique : développement des qualités commerciales (goût de l'action, communication, souplesse, rigueur), utilisation professionnelle des outils de communication permettant de s'adapter aux évolutions de l'environnement (besoins du marché, services, produits, prix, distribution, communication).

Sciences appliquées : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires. Ergonomie, sécurité, confort. Hygiène et entretien des locaux, des équipements, des matériels, etc.

Génie culinaire : la gastronomie française. Les équipements. La planification. La production.

Restauration et connaissance des boissons : le fonctionnement du système de restauration. Prestations, exploitation des points de vente, facturation, animation, communication en restauration. Gestion opérationnelle des ressources humaines. Contrôle qualité et productivité en restauration.

Hébergement et communication professionnelle : accueil et hébergement, organisation du travail. Conception du produit. Conduite de l'équipe. Dynamique commerciale. Communication, négociation, vente. Diagnostic et contrôle.

Stages

16 à 20 semaines de stage complètent la formation, dont 12 semaines obligatoirement consécutives en fin de 1^{re} année.

Poursuites d'études

Le BTS Hôtellerie-restauration est conçu pour permettre une intégration directe dans la vie active. Le marché de l'emploi dans ce domaine est très favorable et en plein développement tant en Europe que dans les pays émergents (Asie).

Cependant des formations post-BTS sont proposées par les lycées hôteliers, les écoles consulaires, l'université et certains établissements privés.

Citons, par exemple :

- les **licences professionnelles** en un an :
 - Hôtellerie et tourisme spécialité management international de l'hôtellerie et de la restauration, Institut Paul Bocuse à Ecully (69) ou à l'IAE de Lyon (69) ;

- Hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale, à La Roche-sur-Yon (85) ;

- Hôtellerie et tourisme spécialité management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, à Brunoy (91), Evry (91), Evreux (27)...

- les **Brevets Professionnels** en 2 ans

- Restaurant et Cuisinier : au CFA de la chambre de commerce et de l'industrie à Laon (02) ou à Gouvieux (60); au CFA Interfor-SIA à Amiens (80).

- Sommelier (*hors académie*)

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Picardie, consultez le guide régional « Après un bac+2 ».

Où se former en NC? LP Commercial et Hôtelier

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après le bac : choisir ses études supérieures », « Après un bac + 2 » ;
- Dossiers « Après le bac, choisir dès le lycée », « Etudier et travailler à l'étranger », « Quels métiers pour demain ? » ;
- Diplômes « Les BTSA/BTS » ;
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ».

* les documents régionaux sont également en ligne sur www.onisep.fr/amiens.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.