

### Poursuite d'études :

**Licences** Professionnelles en Hôtellerie, Management, Production culinaire ou Art de la table

**Masters** de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management.

### Insertion professionnelle :

Grâce à leur polyvalence, culture professionnelle et à leur acquis en enseignement général, les étudiants de cette filière trouveront de nombreuses possibilités d'emplois dans tous les types d'hôtellerie et restauration, y compris les compagnies aériennes, l'agroalimentaire, l'armée ou les métiers du tourisme.

### ► COMMENT CANDIDATER ?

Retirer ou télécharger un dossier de candidature auprès du lycée ou sur le site web du Vice rectorat à l'adresse suivante: [www.ac-noumea.nc](http://www.ac-noumea.nc) : onglet orientation/formations puis l'onglet "que faire après le bac ? "

Le dossier de candidature est composé d'un dossier administratif et d'un dossier pédagogique 2017.

Compléter le dossier administratif et autant de dossiers pédagogiques par vœux .

**AVANT le 16 SEPTEMBRE**, je dépose le tout dans mon établissement d'origine, ou l'UNC, ou au CIO si je ne suis pas inscrit en Lycée où à l'UNC en 2016.

Les résultats d'admission sont connus au 15 décembre, vous devrez donc procéder à votre inscription dans l'établissement si votre candidature est retenue.



Lycée Professionnel  
Commercial  
& Hôtelier Auguste  
ESCOFFIER



Lycée Professionnel Commercial  
& Hôtelier Auguste ESCOFFIER

# BTS Hôtellerie Restauration

2 ans



### LP Commercial et Hôtelier Auguste ESCOFFIER

2, rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie  
BP 371  
98845 NOUMÉA Cedex

Tél (+687) 24 26 71  
Fax (+687) 28 22 30

<http://weblpch.ac-noumea.nc>

Mail : [ce.9830006p@ac-noumea.nc](mailto:ce.9830006p@ac-noumea.nc)  
Mail : [bmathis@ac-noumea.nc](mailto:bmathis@ac-noumea.nc)

## La formation

Le BTS Hôtellerie-Restauration forme des **professionnels polyvalents** en vue d'occuper des emplois de **maîtrise et cadres** dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration traditionnelle ou collective, de l'agroalimentaire, du transport (steward/hôtesse de l'air et restauration ferroviaire)

Après une première année commune, les étudiants doivent choisir entre deux options :

### Option A :

**Mercatique et gestion hôtelière**, orientée vers les métiers de l'accueil, de la commercialisation et du management.

### Option B :

**Art culinaire, Art de la table et du service**, axée sur les métiers de la production culinaire et de la commercialisation en restaurant.

Quel que soit l'option choisie, ils trouveront de nombreuses possibilités d'embauche dans ces secteurs qui connaissent depuis plusieurs années une forte croissance des emplois.



## Période de stage en milieu professionnel

**16 à 20 semaines consécutives** de stage en milieu professionnel concluront l'année de première année BTS Hôtellerie-Restauration en Nouvelle Calédonie, au sein d'un de nos établissements hôteliers partenaires, tel que :

Méridien, Château Royal, Hilton, Novata Parc, Sheraton Deva, Le Lagon, L'escapade, Sodexo ou d'une compagnie aérienne comme Air Calin. Possibilités également de faire son stage dans une entreprise de la zone Pacifique (Nouvelle-Zélande, Australie, Polynésie Française ) ou en métropole

Enseignements	1ère année Total	2ème année opt A Total	2ème année opt B Total
<b>Français</b>	2	2	2
<b>Langues vivantes</b>			
A : anglais	2	2	2
B : japonais	2	2	2
<b>Environnement économique et juridique</b>			
Économie générale	2	1	1
Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2	2	2
droit	1	2	2
<b>Technique et moyens de gestion</b>			
Gestion comptable, financière, fiscale et travaux application	8	8,5	3
Mercatique et travaux applications	2	5	2
<b>Sciences appliquées à l'hôtellerie</b>	2	///////	2
<b>Technique professionnelle</b>			
Génie culinaire	3	2	8
Restauration et connaissance des boissons	3	2	4
Hébergement et communication professionnelle	2	3	1
<b>Ingénierie et maintenance</b>	1	///////	1
Total	32 H	32 H	32 H