

Et après ?

L'année de MAN validée, les étudiants intègrent prioritairement le BTS Hôtellerie-restauration.

A la fin de la première année de BTS, il faut choisir entre les options :

A : « Mercatique et gestion hôtelière » orientée vers les métiers de l'accueil, de la commercialisation et management.

B : « Art culinaire, art de la table et du service » axée sur les métiers de la production culinaire et de la commercialisation en restaurant.

Après le BTS, une poursuite d'étude est possible à l'université en licence professionnelle (bac+3) et masters (bac+5)

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 :

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.

Contact



Lycée Professionnel
Commercial
& Hôtelier Auguste
ESCOFFIER



Lycée Professionnel Commercial
& Hôtelier Auguste ESCOFFIER

Mise à niveau Préparatoire au B.T.S. Hôtellerie & Restauration

1 an



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
Mail : bmathis@ac-noumea.nc

La formation

L'année de formation en Mise à Niveau (M.A.N.) s'adresse à des bacheliers qui se destinent à un BTS en hôtellerie restauration. Seuls les titulaires d'un baccalauréat non hôtelier peuvent s'inscrire en Mise à Niveau : Ils bénéficient ainsi d'une année de cours pour acquérir les fondamentaux technologiques et professionnels indispensables à leur entrée en BTS Hôtellerie-Restauration

Les enseignements sont axés sur l'apprentissage de la cuisine, de l'accueil et de la commercialisation en restaurant et en hébergement. Des cours de langues étrangères, gestion, communication professionnelle et sciences appliquées viennent compléter la formation. Cette formation n'est pas diplômante, mais elle permet à ceux qui l'ont suivie avec succès d'être recrutée prioritairement en BTS Hôtellerie-Restauration.



Périodes de Stage en Entreprise :

16 semaines consécutives d'un stage polyvalent en milieu professionnel concluent l'année de Mise à Niveau, au sein d'un de nos établissements partenaires,
En Nouvelle Calédonie tel que : Méridien, Château Royal, Hilton, Nouvata Parc, Sheraton Deva, Le Lagon, L'escapade.
En Europe
Sur la zone pacifique

Le programme de la classe de MAN comprend 32 heures hebdomadaires de cours portant sur les matières suivantes :

Enseignements	Par semaine
Langue vivante 1 : Anglais	2h
Langue vivante 2 : Japonais	2h
Technologie et travaux pratiques de cuisine	9h
Technologie et travaux pratiques de restaurant - Connaissance des boissons	5h
Technologie et travaux pratiques d'hébergement et initiation à la communication professionnelle	4h
Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière	2h
Bases de gestion de l'entreprise hôtelière	6h
Sciences appliquées	2h

