



Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac



BTS

Hôtellerie Restauration

Art culinaire – Art de la table et du Service

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**
 Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
 05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : quercy-perigord.entmip.fr/

Objectifs Insertion professionnelle

Le titulaire du BTS Hôtellerie utilise son sens commercial pour retenir et développer une clientèle ; il organise, dirige, contrôle et anime une équipe ; il accède rapidement à un poste à responsabilités dans la restauration, les services de gestion de chaînes hôtelières ou d'établissements de tourisme ou s'installe.

Spécialiste des techniques de production et de distribution culinaires, le titulaire occupe des emplois de chef de cuisine ou de restaurant, maître d'hôtel, chef de rang, directeur de la restauration, gérant(e) de restauration collective, sommelier, caviste, cuisinier, économiste...

De nombreuses opportunités de carrière s'offrent à l'étranger.

Profil

Qualités requises : excellente présentation – culture générale et professionnelle – bon niveau en français, langues, gestion, maths – sens de l'organisation, de la rigueur, des responsabilités – autonomie – fibre commerciale, sens du contact, esprit d'équipe.

La formation

En 2 ans – 32h de cours hebdomadaires ;

le choix de l'option « Art Culinaire – Art de la Table » se fait en seconde année de BTS.

Formation en entreprise : de 16 à 20 semaines, dont 12 semaines consécutives en fin de 1^{ère} année.

Outre le français, l'économie générale, le droit, les enseignements portent sur les domaines suivants :

Marketing

Génie culinaire

Sciences appliquées

Restauration

Hébergement

Langues vivantes

Communication, besoins, marché, service, prix, distribution.

Gastronomie française. Equipements, planification, animation et optimisation de la production. Recherche et développement.

Microbiologie, parasitologie, toxicologie alimentaires.

Ergonomie, sécurité. Hygiène. Comportements et modes alimentaires, qualité, équilibre nutritionnel.

Prestations, exploitation des points de vente, facturation, animation. Contrôle qualité et productivité en restauration. Accueil et hébergement, communication, négociation, vente.

Organisation du travail, conduite d'une équipe. Dynamique commerciale. Diagnostic et contrôle.

Anglais obligatoire à l'examen. Compréhension et expression orale. Acquisition du vocabulaire professionnel

Admission

Le BTS Hôtellerie-Restauration s'adresse aux titulaires d'un bac Professionnel ou Technologique.

Après un bac Professionnel, il ouvre le champ de compétences aux 3 domaines du métier : cuisine, restaurant, hôtellerie ; il apporte un approfondissement des connaissances et de la pratique à l'élève titulaire d'un bac Techno.

Après le BTS

Le marché de l'emploi est très favorable dans ce domaine et en plein développement tant en Europe que dans les pays émergents (Asie...). Des formations post-BTS sont proposées ; il existe une dizaine de licences professionnelles : hôtellerie-restauration internationale, management d'unité de restauration à thème, management de produits de restauration...

Inscription Sur le site **POSTBAC**

