

BTS Hôtellerie - Restauration option A

mercatique et gestion hôtelière

Le BTS Hôtellerie-restauration forme des techniciens capables d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle.

Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer son équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire.

Il a le sens du contact autant au sein de l'équipe que vis-à-vis de la clientèle. Il peut débiter comme chef 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 diplômé gère les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il connaît les techniques de recherche, d'accueil et de traitement des différents types de clientèle.

Débouchés

Le titulaire de cette option occupe des emplois de réceptionniste ou de gouvernante (gouvernante d'étage, gouvernante générale) ou de directeur d'hôtel. Il peut également exercer dans un bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtels (étude du concept avec définition des objectifs financiers).

Il peut postuler soit dans des organisations productives de biens et de services hôteliers à vocation commerciale ou sociale soit dans des entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière.

Il existe de nombreux débouchés à l'étranger, par exemple, dans les sociétés de services travaillant sur des chantiers de compagnies pétrolières ou d'entreprises de travaux publics.

Métiers accessibles :

- directeur (trice) d'hôtel ;
- gouvernante (gouvernante d'étage, gouvernante générale) ;
- réceptionniste (réceptionnaire, night auditor).

Accès à la Formation

En priorité :

- Bac techno Hôtellerie,
- 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.

Ceci est la liste des principaux diplômes admis. Les titulaires de Bac Pro qui ont une mention bien ou très bien au bac sont admis de droit dans les BTS correspondant à leur spécialité s'ils remplissent les conditions de candidature.

Programme

Matières	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français	2h	2h
langue vivante étrangère A (a)	2h	2h
langue vivante étrangère B	2h	2h
économie générale	2h	1h
économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2h	2h
droit	1h	2h
gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (c)	8h	8h30
mercatique et travaux d'application (c)	2h	5h
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2h	-
Techniques professionnelles (c)	3h	2h
restauration et connaissance des boissons	3h	2h
hébergement et communication professionnelle	2h	3h30
Ingénierie et maintenance	1h	-
Langue vivante étrangère C (facultatif) (a)	2h	2h
Actions professionnelles appliquées (facultatif)	2h	2h

*horaires hebdomadaires

(a) La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celles choisies au titre de l'épreuve obligatoire.

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

(d) 2 situations d'évaluation par domaine : hébergement et communication professionnelle ; restauration et connaissances des boissons.

Grille d'examen

Épreuves	Coef.
E1 : Français	2
E2 : Communication langue vivante étrangère (a)	
Langue vivante étrangère A	2
Langue vivante étrangère B	2
E3 : Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	7
E4 : Études et réalisations techniques	
Analyse de réalisations techniques	1
Résolution de problèmes professionnels	2
E5 : Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	2
E6 : Conduite et présentation d'études techniques	2
Epreuve facultative	
Langue vivante étrangère	-

Descriptif des matières

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.

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 52 candidats inscrits, 51 présentés, 51 admis (soit 100.00% de réussite).
En 2015, dans l'académie de Montpellier : 54 candidats inscrits, 52 présentés, 49 admis (soit 94,23% de réussite).
En 2016, dans l'académie de Montpellier : 56 candidats inscrits, 55 présentés, 52 admis (soit 94,55% de réussite).

Poursuites d'études

Le BTS Hôtellerie-restauration est conçu pour permettre une intégration directe dans la vie active. En outre, 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.




En licence professionnelle

- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale – Lycée de l'hôtellerie et du tourisme Guyancourt (78) – Université de Versailles Guyancourt (78).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management des activités hôtelières – Université de Lorraine Metz (57).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité gestion ou reprise d'une PME hôtelière – Université de Savoie Chambéry (73) – Lycée hôtelier Savoie Thonon les Bains (74).

- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale – Université de Nantes La Roche sur Yon (85).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration – Université de Toulouse II Foix (09) – Université de Toulouse II (31).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration - IUT d'Evreux Evreux (27) - Lycée Jean-Baptiste Decrétot Louviers (27) - Lycée polyvalent Saint-Pierre (Privé sous contrat) Brunoy (91) - Université d'Evry-Val-d'Essonne Evry (91).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management international de l'hôtellerie et de la restauration - Université Jean Moulin - Lyon 3 (69) - Université Paris Ouest Nanterre La Défense (92).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management international des hôtels de loisirs – Université du Pacifique Faaa (984) – Lycée hôtelier du Pacifique Punaauia (984)
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité responsable international de structures de loisirs, d'accueil et de voyages - Université de Cergy-Pontoise (95).

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures?" et "Après un Bac +2"

Où se former

- | | | |
|----|--|---|
| 34 | Béziers | |
| | CCI Sud Formation LR (Privé sous contrat) A |  |
| 34 | Montpellier | |
| | Lycée professionnel Georges Frêche (Public) | |
| 48 | Saint-Chély-D'apcher | |
| | Lycée privé Sacré-Cœur (Privé sous contrat) |  |
| 66 | Argelès sur Mer | |
| | Lycée Christian Bourquin (Public) |  |
| | Ouverture sept 2015 | |

A formation en apprentissage

 Internat/ Hébergement possible

Pour en savoir plus

- Guide régional «choisir ses études supérieures»;
- Dossiers « Etudier et travailler à l'étranger »;
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »;
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »;
- Infosup « Après un BTS ou un DUT »;
- Fiches métiers ONISEP.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

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