

BTS Hôtellerie - Restauration option B art culinaire, art de la table et du service

L'hôtellerie-restauration regroupe l'ensemble des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans les domaines de l'accueil, des services d'hébergement et de restauration. Le titulaire de ce BTS est à même 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 art culinaire lui permet d'apprendre la science et la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Il a aussi acquis des compétences en procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

➡ Débouchés

Ce BTS peut permettre d'accéder rapidement à des postes à responsabilités dans la restauration, les services de gestion de chaînes hôtelières et d'hôtels de tourisme, ou de s'installer. Son titulaire occupe des emplois de chef de cuisine ou de restaurant, de maître d'hôtel, de chef de rang ou de directeur de la restauration.

Il exerce son activité tant dans des organisations productives de biens et de services hôteliers à vocation commerciale ou sociale que dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière et ce dans un contexte d'ouverture internationale. Il est sommelier, caviste, économiste, cuisinier(ière), directeur de restaurant, maître d'hôtel ou gérant(e) de restauration collective.

Métiers accessibles :

- cuisinier(ière) (commis de cuisine, chef de partie, chef de cuisine) ;
- directeur(trice) de restaurant ;
- gérant(e) de restauration collective ;
- maître d'hôtel (directeur(trice) de salle).

➡ 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 (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	3h
mercatique et travaux d'application (c)	2h	2h
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2h	2h
génie culinaire (d)	3h	8h
restauration et connaissance des boissons	3h	4h
hébergement et communication professionnelle	2h	1h
Ingénierie et maintenance	1h	1h
Langue vivante étrangère C (facultatif) (a)	2h	2h
Actions professionnelles appliquées (facultatif)	2h	2h

**horaires hebdomadaires*

(a) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

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

(c) Y compris la mise en œuvre de l'outil informatique.

(d) Le professeur de sciences appliquées bénéficiera en deuxième année d'un volume horaire annuel de 15 heures, en plus de son horaire hebdomadaire, pour intervenir conjointement avec le professeur de génie culinaire lors de certaines séances de techniques professionnelles.

Grille d'examen

Épreuves	Coef.
E1 : Français	2
E2 : Communication langue vivante étrangère	
Langue vivante étrangère A	2
Langue vivante étrangère B	2
E3 : Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	3
E4 : Études et réalisations techniques	
Analyse de réalisations techniques	2.5
Résolution de problèmes professionnels	4.5
E5 Sciences appliquées	2
E6 Conduite et présentation d'études techniques	2
Epreuve facultative	
Langue vivante étrangère	-

Descriptif des matières

- En seconde année, l'option art culinaire, art de la table et du service est axée sur les techniques de production culinaire et de distribution en cuisine et en salle, sur l'économie d'entreprise, l'hygiène, la sécurité, la nutrition, la diététique, ainsi que sur les langues vivantes.
- Langues vivantes** : l'anglais est obligatoire à l'examen. Compréhension et expression orale. Acquisition du vocabulaire professionnel. Étude de textes et de revues spécialisées.
- 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, service, produit, prix, distribution, communication).
- Sciences appliquées** : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires. Ergonomie, sécurité, confort. Hygiène et entretien des locaux, des équipements, des matériels, etc. Comportements et modes alimentaires, qualité, équilibre nutritionnel.
- Génie culinaire** : la gastronomie française. Les équipements, la planification, l'animation et l'optimisation de la production. Recherche et développement. Gestion et formation du personnel.
- 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 : 42 candidats inscrits, 41 présentés, 41 admis (100.00% de réussite).
En 2015, dans l'académie de Montpellier : 71 candidats inscrits, 71 présentés, 64 admis (soit 90,14% de réussite).
En 2016, dans l'académie de Montpellier : 68 candidats inscrits, 66 présentés, 62 admis (soit 93,94% 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 (A titre d'exemple)**
 - ✓ Hôtellerie Tourisme spécialité management des unités de restauration collective - Université de Montpellier I ISEM - Université Pierre Mendès France - Grenoble 2 (38).
 - ✓ Oenotourisme et projet culturel - LEGTA Rodilhan Nîmes - Université Bordeaux Segalen Villenave-d'Ornon (33).
 - ✓ Hôtellerie Tourisme spécialité tourisme d'affaires festivalier et environnement urbain - Université de Perpignan Site de Mende (48) - Université de Perpignan (66).
 - ✓ hôtellerie et tourisme spécialité arts culinaires des tables de l'Océan indien – Université de La Réunion Saint-Denis (974) - Lycée hôtelier La Renaissance Saint-Paul (974).
 - ✓ hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale - Lycée hôtelier Guillaume Tirel Paris (75) - Université de Cergy-Pontoise (95).
 - ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration collective – Université Toulouse II Foix (09) – Université Toulouse II (31).
 - ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration - – Université Toulouse II Foix (09) – Université Toulouse II (31).

- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale - Université Paris-Est Marne-La-Vallée Serris (77).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management de l'hôtellerie-restauration - Université Paris-Dauphine Paris (75) - Lycée Jean Drouant Paris (75).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration - Lycée François Rabelais Dugny (93) - Université Paris 13 Saint-Denis (93)
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème – IUT de Tours (37).
- ✓ hôtellerie et tourisme spécialité management en restauration collective et commerciale – Université du Maine Le Mans (72).
- ✓ 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 métiers des arts culinaires et des arts de la table - Ecole hôtelière école de la CCI (consulaire) Avignon (84).



Pour en savoir plus

- Guide régional «Après le bac : choisir ses études supérieures» ;
- Dossiers « Après le bac » ; « Étudier et travailler à l'étranger » ;
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT ;
- Voie pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Parcours les métiers des hôtels et restaurants
- Parcours les métiers du tourisme et des loisirs
- Infosup « Après un BTS ou un DUT » ;
- Fiches métiers ONISEP.
- Après "BAC +2 et BAC +3" - ON ISEP Régional

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.

En complément de formation

- les Brevets Professionnels Restaurant et Cuisinier. Sommelier

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

30 Nîmes

CCI Sud formation LR (Privé sous contrat) **A**

34 Montpellier

Lycée professionnel Georges Frêche (Public)

34 Béziers

CCI Sud formation LR (Privé sous contrat) **A**



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