



Les Brevets de Technicien Supérieur Pôle Tourisme - Hôtellerie - Restauration

**Une offre de 4 formations de haute technicité
dans les lycées publics de l'académie de Nice**



Région académique
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Des formations de haute technicité

Le brevet de technicien supérieur

Le BTS (brevet de technicien supérieur) se prépare en 2 ans après le bac (ou équivalent). L'accès est sélectif, il se fait sur dossier, éventuellement complété d'un entretien pour des candidats titulaires d'un baccalauréat en correspondance avec la formation choisie. Les études sont encadrées, avec un rythme de travail soutenu. Cette formation dispense des enseignements spécialisés et est accompagnée d'un ou de plusieurs stages en entreprise. Chaque diplôme correspond à une spécialité professionnelle. Dans l'académie 48 spécialités de bts avec ou sans option, et plus de 2500 étudiants inscrits

Le pôle « Hôtellerie - Restauration » dans les Alpes-Maritimes et le Var

Le pôle « Hôtellerie – Restauration » correspond à une filière emblématique du territoire azuréen, et un secteur très porteur en termes d'emplois et de perspectives de carrières. Dans l'académie de Nice Les formations de BTS (ou de mise à niveau en 1 an) sont proposées dans les lycées Paul Augier de Nice et Anne-Sophie Pic de Toulon, deux établissements reconnus, en France comme à l'international, pour l'excellence des formations proposées dans les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Conditions d'admission

Ce diplôme se prépare sous statut scolaire ou par apprentissage. Dans ce cas l'inscription n'est effective qu'une fois le contrat signé avec un employeur.

Et après ?

Si le BTS a une vocation d'insertion professionnelle immédiate, la poursuite d'étude est possible, notamment en licence pro (dans un domaine de formation compatible avec celui du diplôme obtenu).

Pour aller plus loin

Les CIO de l'académie de Nice

Onze centres d'information et d'orientation (CIO) sont implantés dans l'académie de Nice (Alpes-Maritimes et Var). Le rôle des CIO consiste à accueillir tous publics, en priorité les élèves, leur famille et les étudiants afin de les informer sur les études, les formations et de les aider dans l'élaboration de leur projet personnel.

www.ac-nice.fr/cio

Mon orientation en ligne

Il s'agit d'un service gratuit d'aide personnalisée à l'orientation en ligne proposé par l'ONISEP. Par tchat, par mél, par téléphone, des experts de l'Onisep et des conseillers d'orientation-psychologues répondent aux questions des jeunes et des adultes sur les formations, les métiers et l'insertion professionnelle.

www.monorientationenligne.fr

ONISEP

L'Onisep (office national d'information sur les enseignements et les professions) est un établissement public qui dépend des ministères de l'Éducation nationale et de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Éditeur public, l'Onisep produit et diffuse toute l'information sur les formations et les métiers. Il propose aussi de nombreux services aux élèves, aux parents et aux équipes éducatives.

www.onisep.fr

L'espace de la délégation régionale Paca de l'ONISEP :

www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Paca/Nice

Les BTS

Tourisme - Hôtellerie - Restauration -

Des formations de haute technicité

Pour aller plus loin

Hôtellerie - Restauration	5
Responsable hébergement	6
Tourisme	7
Mise à niveau STS Hôtellerie - Restauration	8
<i>Contacts</i>	9



BTS Hôtellerie - Restauration

Présentation

Cette formation prépare essentiellement à remplir des fonctions d'encadrement dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle ou collective. Le contenu et les méthodes d'enseignement préparent les étudiants à la diversification sans cesse accrue des fonctions et des responsabilités dans ce secteur.

Le titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration sera responsable d'un secteur de production dans un établissement hôtelier. Suivant la taille de l'entreprise et après quelques années d'expérience, il pourra occuper des postes opérationnels.

Après une première année en tronc commun, il existe 2 options en 2^{ème} année :

- **Option A « Mercatique/Gestion »** permet d'étudier la gestion d'un hôtel, les différents types de clientèle, les études de marché, les procédures utilisées dans un hôtel, en matière de gestion du personnel, de la réception et des étages
- **Option B, « Art de la Table, Art Culinaire et du Service »** permet d'apprendre la science et la technologie des activités de la restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Il a aussi acquis des compétences en procédés et en équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle

Les stages sont d'une durée de 16 à 18 semaines en fin de 1^{ère} année (de mai à août), en France ou à l'étranger.

La formation est accessible aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie ou après validation d'une classe de mise à niveau.

Débouchés professionnels

Les jeunes diplômés pourront débiter leur carrière dans des emplois de type : assistant de direction, gestionnaire de restaurant ou de cuisine, contrôleur de gestion, réceptionniste ou gouvernante dans un hôtel, avec une évolution possible vers des postes de sous-direction, direction ou gérance.

Poursuite d'études

- Licence professionnelle
- Ecole spécialisée en Hôtellerie-Restauration.

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)
Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon)



BTS Responsable hébergement

Présentation

Cette formation prépare les élèves aux services d'hébergement d'un établissement hôtelier : accueil et réception, gestion des étages. Ce responsable s'assure à toutes les étapes du séjour (accueil, réception, départ) de la qualité du service et de la satisfaction du client. Il coordonne les opérations de gestion relative à la facturation, s'appuie sur le poste d'accueil pour promouvoir l'image de l'établissement et s'assure du suivi du dossier du client pour le fidéliser. La pratique courante de plusieurs langues est au cœur de la formation des étudiants.

Les candidats doivent posséder un baccalauréat technologique hôtellerie ou avoir terminé l'année de mise à niveau hôtellerie.

Les stages :

- Des stages de mise en situation : dans les hôtels 2, 3, 4 étoiles et dans les palaces de la Côte d'Azur
- Un stage long : 16 à 18 semaines en fin de 1^{ère} année, obligatoirement dans un pays européen autre que la France
- Des stages courts : support d'activités de 4 à 6 semaines (en périodes fractionnées), au cours de la 2^{ème} année, dans 2 types d'environnements professionnels différents

Débouchés professionnels

Les jeunes diplômés peuvent débiter leur carrière dans des emplois de type : concierge, gouvernante, chef de réception ou de service réservation avec une évolution vers des postes de sous-direction, de direction ou de gérance dans l'hôtellerie classique mais également les établissements para-hôtelières ou médico-sociaux.

Poursuite d'études

- Licence professionnelle orientée accueil et réception hôtelière, gestion hôtelière, management de l'hôtellerie ou de l'hébergement
- Ecole de management hôtelier
- Formation en 1 an post BTS

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)



BTS Tourisme

Présentation

Cette formation développera et enrichira vos qualités personnelles : sens de la communication et du dialogue, dynamisme, capacité à prendre des responsabilités, autonomie et sens de l'initiative, rigueur et esprit d'analyse, comportement et tenue adaptés à l'environnement professionnel, attrait pour les nouvelles technologies...

La première année de BTS est en « tronc commun ». Le choix de l'option n'est donc pas à formuler au moment de la candidature.

Cette formation ouverte sur le monde, sur la vie professionnelle comporte :

- 12 semaines de stage en France ou à l'étranger
- la participation à des événements professionnels : salons professionnels, actions sur le terrain, voyages d'étude...
- une construction individualisée du parcours de professionnalisation : ateliers, étude personnelle encadrée, stages...
- un réel ancrage terrain avec des interventions de professionnels et des conférences

Avec le BTS Tourisme, vous apprendrez notamment à :

- Accueillir et accompagner les touristes
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Traiter et diffuser l'information touristique
- Informer et conseiller des clients français ou étrangers
- Promouvoir, finaliser des ventes et assurer leur suivi commercial

Débouchés professionnels

Le BTS Tourisme permet une insertion professionnelle dans des entreprises variées :

- Agences de voyages et tour operator, parcs d'attraction, agences événementielles, sites touristiques, centres de congrès, tourisme associatif...
- Offices de tourisme, comités régionaux de tourisme, écomusées, parcs nationaux, ports, aéroports...
- Compagnies aériennes et ferroviaires, croisiéristes, entreprises du transport maritime ou fluvial, atocaristes, ...
- Clubs et villages de vacances, chaînes hôtelières, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air...

Poursuite d'études

- Licence, Licence pro, Bachelor, Master

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)
Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon)



Mise à niveau STS Hôtellerie - Restauration

Présentation

Cette formation d'un an s'adresse à des élèves titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel hors hôtellerie-restauration. Cette année de mise à niveau prépare les élèves à intégrer la première année commune du BTS Hôtellerie-Restauration dans de bonnes conditions. Elle est essentiellement consacrée à la découverte et à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les trois secteurs classiques d'intervention de l'hôtellerie (cuisine, service, hébergement à hauteur de 12 heures par semaine) ainsi qu'à des matières telles que gestion, sciences appliquées ou langues, indispensables à l'hôtellerie.

Les études sont gratuites mais il faut prévoir un trousseau estimé à 600€ comportant les tenues, celle des études et celle de la pratique professionnelle, ainsi que l'outillage professionnel.

Les stages en milieu professionnel à la fin de la classe de mise à niveau sont d'une durée de 16 à 18 semaines (mai à août), et se déroulent en France ou exceptionnellement à l'étranger.

Poursuite d'études

BTS Hôtellerie-Restauration.

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)
Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon)

Contacts

Nice

Lycée PAUL AUGIER
163 Boulevard René Cassin,
06203 Nice
Tél : 04 93 72 77 77
ce.0060034e@ac-nice.fr
www.lycee-paul-augier.com

Cannes

Lycée ANNE-SOPHIE PIC
Rue César Vezzani
83000 Toulon
Tél : 04 94 09 70 80
ce.0831453D@ac-nice.fr
www.lycee-hotelier-toulon.com/

Dates des journées portes ouvertes

Retrouvez l'ensemble des dates des manifestations
et journées portes ouvertes des lycées de l'académie de Nice sur :

www.ac-nice.fr/portes-ouvertes

Publication de l'académie de Nice, novembre 2017

Conception, réalisation :

Service académique d'information et d'orientation (SAIO),
service communication de l'académie de Nice,
les lycées Bonaparte et Raynouard.
Avec la contribution des lycées publics de l'académie de Nice
et en appui des ressources de l'ONISEP.
Crédits photographiques : IStock-Getty images

Les Brevets de Technicien Supérieur et +
dans l'académie de Nice

Pôle Hôtellerie - Restauration Tourisme



RÉGION ACADÉMIQUE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

