

BTS Hôtellerie Restauration

Greta Strasbourg Europe
GRETA STRASBOURG EUROPE
(GSE)
22, rue Lixenbuhl CS 60050
67402 Illkirch Cedex
Téléphone: 03 88 40 77 00
contact@strasbourg.greta.fr



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le BTS Hôtellerie-Restauration prépare essentiellement à des emplois de maîtrise et de cadres dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle, surtout au niveau des sociétés importantes et des chaînes hôtelières, et dans les entreprises d'hôtellerie et de restauration collective.

Selon les options, les emplois offerts seront ceux d'assistant(e) de direction, gestionnaire de restaurant ou de cuisine, économiste ou intendant(e), contrôleur, réceptionnaire d'hôtel. Ces emplois pouvant évoluer vers des postes de sous-directeur(trice), puis directeur(trice) ou gérant d'unités de production ou de distribution.

Le contenu et les méthodes de l'enseignement hôtelier supérieur préparent les élèves à la diversification sans cesse accrue des fonctions et des responsabilités et les rendent aptes à jouer un rôle déterminant dans l'hôtellerie française et internationale.

CONTENUS DISPENSÉS

2 options en deuxième année :

Option A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE

Option B : ART CULINAIRE, ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE.

Enseignement Professionnel :

Techniques et moyens de gestion

Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration

Techniques professionnelles (a)

Ingénierie et maintenance

Enseignement Général :

Expression française

2 langues vivantes obligatoires

Environnement économique et juridique

MODALITÉS

En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

Retrouvez nous
également sur :



Responsable(s) de l'action

Michelle KAH
Conseiller(e) en Formation
Continue
03 88 40 77 00
Chloé BROWN
Assistant(e)
03 88 40 17 77



Modalités d'inscription :

Entretien et positionnement.

Modalités d'évaluation :

/

Méthodes pédagogiques :

Groupe, Parcours individualisé

Stage rémunéré (dans le cadre de la formation continue) :

Impossible

Validation :

BTS Hôtellerie-Restauration (contrôle en cours de formation)

Niveau d'entrée :

Niveau 4 (Bac)

Niveau de sortie :

Niveau 5 (Bac + 2)

Prérequis :

Etre titulaire d'un baccalauréat technologique hôtellerie ou avoir exercé 3 ans dans le secteur d'activité.

Durée en centre :

1200H

Durée en entreprise :

560H

Public visé :

Salarié en contrat de professionnalisation, Salariés

Rythme :

Temps plein

Tarif individuel :

14 400 € - Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

Financier :

Multifinancement

Délai d'accès :

/

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)**Date :**

Du 01 Septembre 2021 au 30 Juin 2023

Lieu :

Lycée polyvalent des métiers A. Dumas, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme

Adresse :

Lycée Alexandre Dumas

75 Route du Rhin

67404 Illkirch-Graffenstaden

Téléphone: 03 88 65 30 30

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique