

PROCÉDURES D'ADMISSION

Inscription sur le site WWW.PARCOURSUP.FR

! Une mise à niveau professionnelle Hôtellerie - Restauration (MAN) est obligatoire pour les élèves titulaires d'un Bac général ou technologique.

LANGUE B dispensée au lycée : espagnol

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70
www.lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION OPTION A MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Le lycée incite à la mobilité. Des partenariats avec des professionnels en France, au pays de Galles et dans les îles anglo-normandes permettent une proximité avec les réalités du monde économique actuel. La charte ERASMUS permet également des partenariats au sein de l'Union Européenne.

David BOUDART
Proviseur et l'ensemble de l'équipe



Brevet Technicien Supérieur

MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE :

Le titulaire exercera son activité dans les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, de collectivité, ou dans des organisations productives d'agroalimentaire.

Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et une gestionnaire; il a le sens du contact.

Il occupera un poste évolutif d'encadrement d'équipe et interviendra dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.

Il sera capable de concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et des soirées thématiques.

Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture à l'International.

Le titulaire du BTS sera à même de gérer et de créer sa propre entreprise.

QUE FAIRE APRÈS LE BTS ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Mention complémentaire (MC)
- Licence Professionnelle « Conception, Production et Management en Industries de l'Alimentation »
- Licence Professionnelle « Management d'Unités de Restauration en Milieu Médical »
- Licence Professionnelle « Arts Culinaires Industrialisés »

ORGANISATION DES ÉTUDES :

Matières	Horaires hebdomadaires (en heure)	
	1 ^{ère} année Commune MHR	2 ^{ème} année Option A
Expression Française	2	2
Langue vivante étrangère A – Anglais	1+1.5 TD	1+1.5 TD
Langue vivante étrangère B –	1+1.5 TD	1+1.5 TD
Entreprenariat et Pilotage de l'Entreprise Hôtelière (EPEH)	5.50 + 2 TD	4 + 2 TD
Conduite du Projet Entreprenariat	-	1 TD
Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services (MEHMS)	4.50 + 1 TD	3 + 1 TD
Sciences en Hôtellerie Restauration (SHR)	2	-
Ingénierie en Hôtellerie Restauration (IHR)	1	2
Sommellerie et Technique de Bar (STB)	-	2
Sciences et Technologie Culinaires (STC)	3 TP	-
Sciences et Technologies des Services en Restauration (STSR)	3 TP	4 +7 TP
Sciences et Technologies des Services en Hébergement (STSH)	3 TP	-
TOTAL	32	31

Périodes de STAGE :

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **14 semaines à 16 semaines**.
Les lieux de stage sont validés par le lycée.