

Durée de la formation 2 ans

- Sous statut d'apprenti

□□□□□□□□ - 22 semaines au lycée et 30 en entreprise

□□□□□□□□ - Rémunération en fonction de l'âge et du niveau de formation

Matières :

Enseignement professionnel et technologique 30 Heures

TP	9 heures
Gestion Hôtelière	13 heures
Techno	5 heures
Sciences appliquées	3 heures

Enseignement général □□□□□□ 6 heures

Français
Anglais
Espagnol

Débouchés professionnels

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 une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à

des postes d'encadrement ou de direction.

L'option art culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)
- [directeur\(trice\) de restaurant](#)
- [gérant\(e\) de restauration collective](#)
- [maître \(maîtresse\) d'hôtel](#)
-

Poursuite d'études

Le BTS HR 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.

Une quinzaine de licences professionnelles permettent de se spécialiser en management ou gestion appliqués à la restauration.

Exemples de formations poursuivies :

- [BP Cuisinier](#)
- [BP Sommelier](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité arts culinaires des tables de l'Océan indien](#)

- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité hôtellerie-restauration internationale](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration collective](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management de l'hôtellerie-restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management des unités de restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management en restauration collective et commerciale](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management international de l'hôtellerie et de la restauration](#)
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité métiers des arts culinaires et des arts de la table](#)
- [Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation spécialité production, qualité et management en restauration collective](#)