

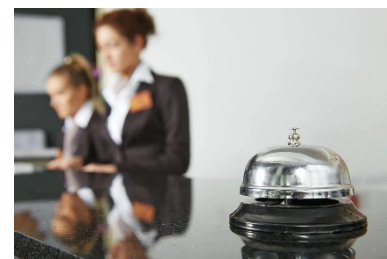


Hôtellerie et Restauration (Production et Vente)

"L'art de recevoir, le talent de créer."

Dans la filière « Hôtellerie et Restauration » vous apprenez les compétences techniques (cuisine, service, hébergement), la gestion commerciale, tout en développant le sens de l'accueil et de l'organisation.

Le Baccalauréat Technique (BT) est un cycle de 3 ans menant à un diplôme.



1. Conditions d'admission

- Après la classe de Troisième (EB9) ou Brevet Professionnel (BP2).

2. Aptitudes & Qualités

Le cursus plonge l'élève au cœur du langage des machines.

Ce que vous allez acquérir

- **Techniques Culinaires** : Apprentissage des bases de la cuisine française et internationale, pâtisserie et hygiène alimentaire.
- **Art du Service et Vente** : Techniques de dressage de table, service en salle, sommellerie et gestion de la relation client.
- **Gestion Hôtelière** : Calcul des coûts, gestion des stocks et bases du marketing hôtelier.
- **Langues Étrangères** : Pratique de l'anglais professionnel pour accueillir une clientèle internationale.

3. Débouchés : Emplois ou Formation Supérieures

Option A : Insertion Professionnelle Immédiate

- Commis de cuisine
- Maître d'hôtel ou chef de rang
- Adjoint au responsable d'événements
- Agent de restauration

Option B : Enseignement Supérieur

- Technique Supérieur (TS) : Gestion Hôtelière, Sciences Touristiques, Audit & Expert-Comptable, Gestion & Organisation, Gestion & Marketing, Etudes Bancaires...
- Etudes Universitaires : Facultés de Sciences économiques et Gestion, Sciences Humaines, Sciences Politiques, Lettres et pédagogie...
- Académies Spécialisées : Perfectionnement en haute gastronomie, expertise en gestion des marques prestigieuses et maîtrise d'œnologie.