

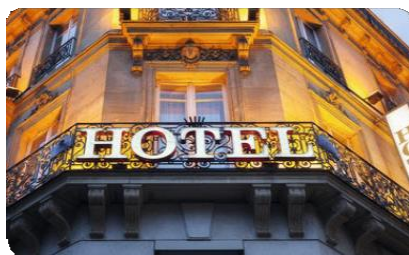


CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Gastronomie,
hôtellerie et
tourismes
Occitanie

ARGÈLES SUR MER
Lycée Christian Bourquin

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE



BTS Management en Hôtellerie Restauration

Votre profil

- BacSTHR, M.A.N. et BacPro hôtellerie restauration
- Sens des relations humaines, de l'accueil
- Goût du travail en équipe
- Sens de l'organisation dans le travail
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Bon niveau dans 2 langues étrangères
- Bonne expression orale et écrite

Horaire hebdomadaire élève

	ANNÉE 1 : COMMUNE	ANNÉE 2 :		
		Option A*	Option B*	Option C*
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	7	7	7	7
Communication et expression française	2	2	2	2
LV 1 : Anglais	2,5	2,5	2,5	2,5
LV 2 : 2 ^{ème} langue	2,5	2,5	2,5	2,5
Co-anim LV1 & hébergement				1
ECONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE (EGH)	13	11	11	11
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)	7,5	6	6	6
Conduite du projet entrepreneurial		1	1	1
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)	5,5	4	4	4
ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION	12	13	13	12
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2		2	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1			
Sommellerie en techniques de bar (STB)		2		
Sciences et Technologies Culinaires (STC)	3		11	
Sciences et Technologies des Services en restauration (STSR)	3	11		
Sciences et Technologies des Services en hébergement (STSH)				11
TOTAL HORAIRE ÉTUDIANT	32	31	31	30

* SPÉCIALISATION EN 2^{NDE} ANNÉE BTS MHR

Soit une option A : management d'unité de restauration
Soit une option B : management d'unité de production culinaire
Soit une option C : management d'unité d'hébergement

Une formation professionnalisante :

- Démarche entrepreneuriale et conduite de projet,
- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration,
- Ateliers de professionnalisation : conception et production de services selon l'orientation spécifique choisie,
- Participations à des événements professionnels,
- Période de stage de 16 semaines en France ou à l'étranger Une tenue d'établissement.

Débouchés professionnels

Opt.A : Management d'unité de restauration

Maître d'hôtel, Chef Barman, Chef Sommelier, Assistant de direction restauration, Directeur.

Opt.B : Management d'unité de production culinaire

Chef de partie, Second de cuisine, Chef de cuisine, responsable de production, Directeur

Opt.C: Management d'unité d'hébergement

Assistant(e) gouvernant(e), chef de réception, community manager, Revenue manager, Directeur de l'hébergement

Poursuites d'études

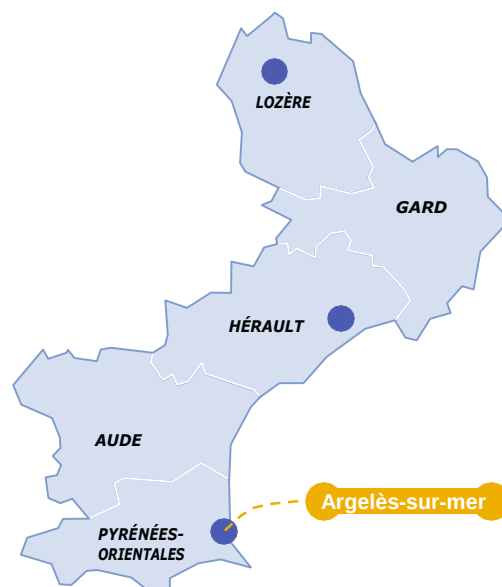
- Poursuivre en Licence Professionnelle, Master.
- Intégrer la vie professionnelle...

Les bourses nationales

La classe de 1^{ère} B.T.S. ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur.

Les demandes doivent être déposées en avril auprès du C.R.O.U.S.

La classe ouvre droit également au bénéfice des œuvres étudiantes : Sécurité sociale des étudiants, mutuelle nationale des étudiants de France.



Établissements publics (sans frais d'inscription)

Établissements	Contacts	Portes ouvertes	Langues vivantes	Charte Erasmus+	Liens
PYRÉNÉES-ORIENTALES					
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms - CHRISTIAN BOURQUIN 66700 Argelès-sur-Mer	ce.0660924w@ac-montpellier.fr		Anglais Espagnol Allemand	✓	