



Ecole Hôtelière de Provence

B.T.S HÔTELLERIE RESTAURATION

DIPLÔME D'ÉTAT

Formation gratuite et rémunérée
en alternance

Contrat de professionnalisation
24 mois



Objectifs

La préparation à ce BTS a pour but de former des personnes capables de gérer des petites structures (en assurant un suivi de la production), d'animer des équipes et de mener des opérations de commercialisation et de communication.

Les activités de l'hôtellerie-restauration ont toutes de nombreux points communs :

- leur finalité humaine
- le fait de reposer sur un travail d'équipe, d'évoluer dans un climat de "service", de courtoisie, de disponibilité et d'appréciation subjective.




C'est pourquoi le titulaire de ce BTS doit posséder des compétences techniques mais également une personnalité de qualité : contacts humains, motivations, capacité à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Débouchés






Les titulaires de ce BTS entrent pour la plupart directement dans la vie active. Ils pourront évoluer rapidement vers des postes d'encadrement dans des groupes ou des chaînes hôtelières ou encore des restaurants traditionnels ou de collectivité, voire créer leur propre entreprise (hôtel ou restaurant artisanal).

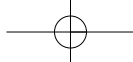
Pour les jeunes souhaitant réellement poursuivre leurs études, un certain nombre de formations existent après le BTS. Elles sont proposées par les lycées hôteliers, les écoles des chambres de commerce et d'industrie, les universités et certains établissements privés. Les écoles en management de l'hôtellerie-restauration et du tourisme ouvrent de plus en plus grandes leurs portes aux titulaires d'un BTS par le biais d'une admission parallèle.

Conditions d'admission

-  Etre titulaire ou avoir le niveau du Baccalauréat (toute série). Acceptation de candidats avec le niveau Bac (sous certaines conditions)
-  Etude du dossier scolaire, entretien et tests d'évaluation
-  Inscription définitive après signature du contrat de travail avec l'entreprise

Les atouts de l'E.H. P.

-  Un enseignement de qualité pour une réussite à l'examen
-  Des enseignants compétents et qualifiés
-  Un suivi pédagogique permanent
-  Une aide importante et un accompagnement constant dans votre recherche d'entreprise
-  Des entreprises et partenaires sérieux avec lesquels nous travaillons



Programme de formation

Option A : Mercatique et gestion hôtelière,

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

1^{ère} année : matières communes aux deux options (A et B)

2^{ème} année : les matières sont presque toutes traitées dans les deux options (A et B), mais selon un horaire et un contenu différents pour les enseignements caractéristiques de l'une et de l'autre.

La formation tourne autour de cinq axes :

1-Environnement économique et juridique : économie générale, économie d'entreprise et gestion des ressources humaines, droit.

2-Techniques et moyens de gestion : gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application, mercatique et travaux d'application, sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration.

3-Techniques professionnelles : génie culinaire, restauration et connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle, ingénierie et maintenance.

4-Français : rendre les étudiants aptes à une communication efficace dans la vie courante et dans la vie professionnelle.

5-Langue vivante 1, langue vivante 2 : améliorer la compréhension de la langue parlée, compétence indispensable à acquérir pour travailler au contact de la clientèle étrangère et pour envisager la mobilité dans le déroulement de la carrière.



Le contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation vise à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans révolus et des demandeurs d'emploi de 26 ans et plus. Il permet de compléter une formation initiale ou une expérience professionnelle par une qualification sanctionnée par un diplôme ou un titre, ou reconnue par une branche professionnelle. A cette fin, ce contrat allie des périodes d'enseignement général, technologique et professionnel à l'exercice d'activités en entreprise en rapport avec la qualification visée.

Rémunération	Au moins titulaire d'un Bac Pro, d'un titre ou diplôme professionnel de même niveau	Autre
Moins de 21 ans	65 % du SMIC	55 % du SMIC
21 - 25 ans	80 % du SMIC	70 % du SMIC
26 ans et plus	100 % du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel s'il est plus favorable	


**Ecole Hôtelière
de Provence**

www.ehp.fr
info@ehp.fr



Château des Creissauds - Le Clos Rufisque
 13400 Aubagne
 Tél. 04 91 24 17 89 • Fax 04 91 24 88 68



Groupe

La Forbine

