

Classe préparatoire BTS Management en Hôtellerie Restauration *Intégrée au CAP*

DEMAIN JE SERAI ...



Bac

Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Baccalauréat Titre de niveau 4 validé	Dossier + Entretien	Intégration du BTS Passage du CAP en diplôme intermédiaire et complémentaire

OBJECTIF

L'objectif de cette classe préparatoire est d'acquérir une large information sur le domaine de l'hôtellerie restauration. Cette mission se caractérise par une forte polyvalence qui se décline en une mise à niveau sur différents secteurs : les métiers de la salle, de l'accueil, de l'hébergement et de la cuisine.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- ✓ Aptitudes à développer et analyser ;
- ✓ Capacité à proposer, argumenter et rendre compte ;
- ✓ Connaissances et savoir-faire principaux du domaine de l'hôtellerie-restauration ;
- ✓ Faculté d'adaptation.

PROGRAMME DE FORMATION (1 an)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

GENIE CULINAIRE

- Techniques professionnelles
- Technologie de cuisine

RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

- Commercialisation
- Gestion opérationnelle
- Technologie de service

HEBERGEMENT ET COMMUNICATION

SCIENCES APPLIQUÉES

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 ET 2 ANGLAIS + ITALIEN OU ESPAGNOL

ÉCONOMIE ET GESTION HOTELIERE

- L'entreprise hôtelière
- La communication
- Gestion comptable
- Relations fournisseurs
- Droit

Classe Préparatoire
Diplôme d'État



MODALITÉS D'ÉVALUATION D'EXAMEN DU CAP SELON L'OPTION CHOISIE

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP3 Organisation de la production culinaire <i>ou</i> EP1 Organisation des prestations en HCR	Écrit	2	4
EP2 Réalisation de la cuisine <i>ou</i> EP2 Accueil commercialisation et service HCR	Pratique	6h	14*
	Pratique Oral	6h **	14*
EP3 Communication et commercialisation (salle)	Oral	10 min	3
EG1 Français – Histoire Géographie (sauf cas de dispense)	Écrit Oral	2h15	3
EG2 Mathématiques – Sciences (sauf cas de dispense)	Écrit	2h	2
EG4 Langue vivante (sauf cas de dispense)	Oral	20 min	1

* dont coefficient 1 pour la PSE – ** dont 1 heure pour la PSE.

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

QUALITÉS ET APTITUDES

Bonne communication, capacité de négociation, organisation, rigueur, esprit d'initiative, travail d'équipe.

DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage, Contrat d'Apprentissage Monégasque,**
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 16 semaines.

MÉTIERS VISÉS

**APRES LES TROIS ANNEES (MISE A NIVEAU + BTS)
TOUS LES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION**

- Relation clientèle
- Encadrement en cuisine
- Hôtellerie

Et après ?

Vous pourrez...

Intégrer le BTS MHR – Management en
hôtellerie Restauration

V 14-01-20