Organigramme de nos formations









Lycée des Métiers Hôteliers QUERCY-PERIGORD Souillac

# Hôtellerie Restauration

## Baccalauréat Technologique

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail: 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : *quercy-perigord.entmip.fr/* 

#### **Hôtellerie Restauration**



## Objectifs de la formation

Le Bac Sciences et Technologies Hôtellerie Restauration vise à former des généralistes de l'hôtellerie et de la restauration qui, une fois leur diplôme obtenu, vont poursuivre leurs études vers un BTS hôtellerie-restauration, ou éventuellement se spécialiser dans un secteur donné (cuisine, restaurant ou hébergement).

L'enseignement des langues est intensif, avec l'apprentissage du vocabulaire professionnel afin de répondre aux réalités du métier.

#### Conditions d'admission

À la sortie de la classe de 3<sup>ème</sup> de collège

• Zone de recrutement

Le recrutement s'effectue sur toutes les académies.

## Qualités requises

- Bonne présentation, courtoisie
- Excellente motivation.
- Autonomie, sens des responsabilités.
- Capacités d'analyse, de réflexion et esprit de synthèse
- Bonne culture générale et professionnelle.
- Esprit d'équipe, volonté et persévérance
- Créativité et sens artistique pour imaginer et personnaliser les réalisations culinaires ou prestations de restaurant.
- Résistance physique.





## Enseignements

La formation est dispensée sur un cycle de 3 ans et comprend une période de 8 semaines en entreprise.

L'enseignement se partage entre matières générales : français, philosophie, histoire-géographie, langues vivantes, sciences, mathématiques...

et matières spécifiques : économie et gestion hôtelière, sciences et technologies culinaires, sciences et technologies des services...

#### Poursuites d'études

- •En BTS Management en Hôtellerie Restauration, après une année de tronc commun, les étudiants choisiront entre 3 options de spécialisation :
  - Option A : Management d'unité de Restauration
  - Option B : Management d'unité de Production Culinaire
  - Option C: Management d'unité d'Hébergement
- Puis à l'Université une licence professionnelle hôtellerie restauration, une maîtrise en sciences et techniques hôtelières (MST) ;
- En préparant un Bac Professionnel en 1 an en Cuisine ou Service ;
- En préparant une mention complémentaire : Accueil Réception, Gouvernant(e) d'étages, Concierge d'hôtel, Barman, Chef de rang, Sommellerie, Dessert de Restaurant.

### Perspectives professionnelles

Les titulaires d'un bac Sciences et Technologies Hôtellerie Restauration, après obtention de leur BTS peuvent remplir des postes à responsabilité en cuisine, en salle et en hébergement.

Leur parcours de formation leur permettra après quelques années d'expérience d'accéder à des postes d'encadrement (assistant maître d'hôtel, maître d'hôtel, directeur de restaurant, second de cuisine, chef, assistante gouvernant(e), gouvernante générale, assistant chef de réception, chef de réception...)

Les diplômés peuvent se tourner également vers le secteur du tourisme, grâce à leur bonne formation générale et à leur maîtrise des langues étrangères

Inscription contactez le Secrétariat de Scolarité de votre collège