

## BOURSES NATIONALES

La classe de 1ère B.T.S ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur. Les demandes doivent être déposées entre JANVIER et AVRIL auprès du CROUS (démarche personnelle). Cette section confère le statut d'étudiant avec les droits et les obligations qui s'y rapportent. Cependant, il n'existe à THONON, ni résidence, ni restaurant universitaire.

## RÉGIME DES ÉTUDES

Les étudiants de B.T.S. ne peuvent pas être admis à l'internat. Ils ont accès au service restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi (à l'unité). Chaque année, certains propriétaires de logements déposent au lycée leurs disponibilités. Cette liste est transmise aux étudiants avec le dossier d'inscription à titre indicatif, le lycée déclinant toute responsabilité.

### TARIFS (au 01/01/2015)

INTERNAT-EXTERNAT ..... 1 284,00 € / an  
INTERNAT..... 1 642,00 € / an  
10 repas ..... 45,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel sont à la charge de l'étudiant. En principe seul **un réassort** est nécessaire en 1ère BTS, en fonction des éléments acquis en BTnH ou en MAN.



Hôtel de Tourisme trois étoiles (\*\*\*\*)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

RhôneAlpes Région



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE



40 Bd Carnot - BP 502  
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80  
Fax : (33) 04.50.71.16.14

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com  
www.ecole-hoteliere-thonon.com

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

Hôtellerie  
Restauration

RENTRÉE  
2015



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
SAVOIE - LÉMAN  
THONON - LES - BAINS

LYCÉE SAVOIE LÉMAN  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



## POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

Le lycée SAVOIE LEMAN est le plus ancien établissement scolaire hôtelier de France.

Son Hôtel d'Application (\*\*\*) de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (restaurant gastronomique et brasserie) sont ouverts au public et permettent donc aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en **situation réelle**. Cette structure, unique sur le plan national, leur assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

## L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Le B.T.S. Hôtellerie-Restaurant prépare essentiellement à des emplois de maîtrise et de cadres dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restaurant, traditionnelle ou collective.

Le contenu et les méthodes d'enseignement préparent les étudiants à la diversification sans cesse accrue des fonctions

et des responsabilités dans ce secteur. Le titulaire du B.T.S Hôtellerie-Restaurant est à même d'assurer la responsabilité d'un service vis à vis de la clientèle et de la direction, de fidéliser et de développer la clientèle. Il organise, dirige, contrôle le travail de l'équipe ou de la brigade. Il prend des décisions tactiques en application des orientations stratégiques de la direction. Outre les compétences techniques correspondant à l'option choisie, il possède des aptitudes d'organisateur et de gestionnaire. Il a le sens du contact et de la relation autant au sein de l'équipe que vis à vis de la clientèle.

\*L'option A, « **Mercatique/Gestion** » lui permet d'approfondir l'étude des phénomènes et des flux

touristiques, générateurs de clientèle. Il connaît les techniques de recherche, d'accueil et de traitement des différents types de clientèle.

\* L'option B, « **Arts de la Table, Arts Culinaires et du Service** »

lui permet d'apprendre la science et la technologie des activités de la restauration : nutrition, diététique, hygiène et sécurité. Il a aussi acquis des compétences en procédés et en équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

**Les jeunes diplômés pourront débiter leur carrière dans des emplois de type : assistant de direction, gestionnaire de restaurant ou de cuisine, contrôleur ou réceptionnaire d'hôtel avec une évolution possible vers des postes de sous-direction, direction ou gérance.**

## CANDIDATURE

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie ou après une classe de Mise à Niveau validée. Les candidatures sont à faire suivant la procédure officielle, sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr), du 20 janvier au 20 mars 2015. L'étude des dossiers permettra d'établir une liste principale d'environ 35 étudiants et une liste d'attente. N.B. : la 1ère année de BTS est en « tronc commun ». Le choix d'option n'est donc pas à formuler au moment de la candidature.

## L'ORGANISATION DES ÉTUDES

	1EME ANNEE	2EME ANNEE OPTION A	2EME ANNEE OPTION B
FRANCAIS	2 H	2 H	2 H
LANGUE VIVANTE A (ANGLAIS)	2 H	2 H	2 H
LANGUE VIVANTE B (ALLEMAND, ITALIEN, ESPAGNOL)	2 H	2 H	2 H
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	5 H	6 H	6 H
TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION / MERCATIQUE	10 H	13.5 H	5 H
SCIENCES APPLIQUEES	2 H		2 H
GENIE CULINAIRE	3 H	2 H	8 H
RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS	3 H	2 H	4 H
HEBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	2 H	3.5 H	1 H
INGENIEURIE ET MAINTENANCE	1 H		1 H

## QUE FAIRE APRES LE B.T.S. ?

- Entrer dans la vie professionnelle
- Parcours universitaires : licences, masters, préparation aux concours (professorat)...

## LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les étudiants sont placés en stage, pour une période de **16 à 18 semaines** en fin de 1ère Année, en France ou à l'Etranger, afin d'approfondir leurs connaissances en milieu réel. Ce stage est la base de l'épreuve d'examen intitulée « conduite et présentation d'études techniques », autrement dit la rédaction d'un rapport de stage et sa soutenance devant un jury.

**JOURNEE PORTES OUVERTES  
SAMEDI 07 MARS 2015**