



L'hôtellerie-Restauration regroupe l'ensemble des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans les domaines de l'accueil, des services de l'hébergement, de nourriture, ainsi que toutes prestations qui s'y greffent.

Ces activités correspondent à un très large éventail d'entreprises qui va :

- De l'hôtel ou restaurant traditionnel jusqu'à l'organisme à caractère social, tel hôpital, maison de retraite, restaurant et collectivité.
- D'un type de production artisanale "grande cuisine" jusqu'à une organisation de type industriel comme la restauration aérienne ou ferroviaire par exemple.

L'apprentissage

Formule de formation en deux ans, innovante dans l'enseignement supérieur, l'apprentissage est aujourd'hui adapté à vos attentes et celles des professionnels.

Alternant périodes de formation dans une entreprise et périodes de formation au lycée, l'apprentissage vous permet d'être salarié, tout en apprenant un métier. Vous partagez votre temps entre l'entreprise et le lycée mettant ainsi en pratique ce que vous apprenez. **Vous percevez une rémunération calculée en fonction de votre âge et de l'année de formation.**

Moyens pédagogiques

- Cuisine et restaurant d'application
- Cuisine et restaurant pédagogique.
- Salle de test organoleptique



Organisation

- 54 semaines de travail en entreprise.
- Dispense de 1400 heures de formation générale et technologique.
- Formation assurée par les enseignants, les maîtres d'apprentissage, des intervenants extérieurs et professionnels du secteur.

Modules de formation :

- Techniques et moyens de gestion
- Anglais, espagnol, techniques de communication, animation et documentation.
- Environnement économique et juridique
- Sciences appliquées.
- Ingénierie et maintenance.
- Travaux pratiques sur les ateliers technologiques du lycée.

Métiers

Le titulaire du BTS Hôtellerie Restauration peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.

- Il organise, pilote, anime et peut aussi concevoir un système de production et de distribution des biens et services ; Il participe à leur production et à leur distribution.
- Il élabore, analyse et exploite des données du système d'information.
- Il conçoit, réalise et contrôle la communication externe et la commercialisation.

Partenaire des entreprises, le Lycée Professionnel de Guérande propose chaque année de nombreuses offres d'emplois.



Par la formule de l'apprentissage, le BTS Hôtellerie Restauration vous permet d'acquérir une qualification reconnue par les professionnels, et une expérience en entreprise.

Grâce à un réseau de partenaires et de maîtres d'apprentissage dans les différentes filières d'activités, **l'équipe pédagogique du lycée professionnel de Guérande vous aide à construire votre parcours professionnel en Hôtellerie et Restauration.**

