

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 (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.

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le B.T.S. Management en Hôtellerie Restauration prépare essentiellement à des emplois de maîtrise et de cadres dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, 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 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 Management des unités de production de restauration

permet d'approfondir les techniques du service en restaurant avec un apprentissage renforcé de la sommellerie et des techniques de bar.

L'option B Management des unités de production culinaire

permet d'approfondir la science et la technologie des activités de la restauration : nutrition, diététique, hygiène et sécurité, ingénierie des locaux et équipements...

L'option C Management des unités d'hébergement

permet d'apprendre à superviser les activités des services hébergement : gestion des étages, réception, communication et fidélisation, conception de forfaits et prestations événementielles...

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.

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'étranger, afin d'approfondir leurs connaissances en milieu réel.

CONDITIONS D'ACCES

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie, d'un bac professionnel restauration ou après une classe de Mise à Niveau validée. Les candidatures sont à faire suivant la procédure officielle, sur le **site parcoursup.fr**, de fin janvier à mi-mars. La capacité d'accueil est d'environ 95 étudiants. 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.

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 01/01/2021)

10 repas44,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel (600 € environ la 1ère année) sont à la charge de la famille.

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.

CONTENU

Enseignement technologique et professionnel :

Sciences et technologies professionnelles (restauration / cuisine / hébergement), Sciences en hôtellerie restauration et ingénierie, Gestion, management et marketing.

Enseignement général : communication et expression française, 2 Langues vivantes.

POURSUITES D'ETUDES

Parcours universitaires : licences, masters, préparation aux concours (professorat)...

Bachelors

+ Le BTS option B peut également se préparer en alternance

HORAIRES DE LA FORMATION

| Enseignements | 1ère année | 2ème année | | |
|--|------------|----------------|----------------|----------------|
| | | Option A | Option B | Option C |
| Enseignement général | | | | |
| Communication et expression française | 2 h | 2 h | 2 h | 2 h |
| Langues vivantes 1 et 2 | 5 h | 2,5 h | 2,5 h | 3,5 h |
| Enseignement technologique et professionnel | | | | |
| Gestion, management et marketing | 14 h | 11 h | 11 h | 11 h |
| Sciences en Hôtellerie Restauration | 2 h | | 2 h | |
| Ingénierie en Hôtellerie Restauration | 1 h | | | |
| Sciences et technologies professionnelles (restauration/cuisine/hébergement) | 9 h (TP) | 6 h + 7 h (TP) | 4 h + 7 h (TP) | 4 h + 7 h (TP) |
| Total Hebdomadaire | 32 h | 31 h | 31 h | 30 h |