

BTS Hôtellerie Restauration

2ème année

Option B : art culinaire et art de la table

Site de la formation : Lycée Professionnel Branly



Emplois

Chef de service
Adjoint(e) de direction
Responsable restauration
Chef d'entreprise

Le chef de service

Ses missions

- Assumer la responsabilité de l'ensemble d'un service,
- organiser, diriger, contrôler et former une équipe de travail,
- appliquer et faire appliquer les décisions stratégiques de la direction.

Ses qualités

- Sens de la communication,
- Goût du travail en équipe et des responsabilités,
- Energique, disponible, esprit créatif et d'initiative.

Une formation sur 1 an

- Formation en alternance : 17 semaines par an à l'U.F.A
- Possibilité d'individualisation du cursus.
- L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



Matières

Anglais
Espagnol
Français
Marketing, économie et droit
Sciences Appliquées
Gestion Hôtelière
Technologie (restaurant, cuisine, accueil)
Pratique professionnelle
Travaux personnels

35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.



Conditions d'accès

Avoir effectué la première année du BTS Hôtellerie - Restauration

Admission après étude du dossier de candidature et entretien.

Démarches à effectuer

Rechercher un employeur
Entreprise hôtelière à vocation commerciale ou sociale, entreprise agro-alimentaires, entreprise de services connexes à l'industrie hôtelière apte à assurer cette formation.

C'est l'employeur qui se charge de demander le contrat d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

Attention : l'inscription au CFA est effective lorsque le contrat a été visé par le CFA.



Unité de Formation (UFA)
du Lycée Professionnel Branly
5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 25
Fax : 02 51 24 06 12
mail : cfa.0851219n@ac-nantes.fr

C.F.A de l'Education Nationale de Vendée
Siège administratif : Lycée Polyvalent Kastler - Guilton
29, bd Guilton
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Tel : 02 51 36 46 20 - Fax : 02 51 36 25 94
Mail : contact@cfaen85.fr

www.cfaen85.fr