



LYCEE NOTRE-DAME DE NAZARETH

20 rue de l'Arbalète
14440 DOUVRES-LA-DELIVRANDE
Tél. standard : 02 31 36 12 12
www.notredamedenazareth.com

CLASSE DE MISE À NIVEAU PRÉPARATOIRE AU BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

OBJECTIFS



La classe de Mise à Niveau préparatoire au BTS Management en Hôtellerie Restauration est réservée aux élèves titulaires d'un niveau baccalauréat d'enseignement général ou technologique non hôtelier qui souhaitent se diriger vers les métiers de la restauration.

Cette classe a trois objectifs :

- Acquérir un bagage technologique de départ
- Découvrir le monde professionnel
- Confirmer l'orientation professionnelle.

L'activité hôtelière repose en grande partie sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivation, initiative, capacités à s'intégrer dans un groupe et à l'animer, sens de l'expression et de la communication...

Durant l'année de formation, l'étudiant devra acquérir l'ensemble des qualités propres à lui permettre de suivre la formation de B.T.S.

GRILLE HORAIRE

ENSEIGNEMENTS	HORAIRE
Enseignement général	4h
● Langue vivante étrangère 1 Anglais	2h
● Langue vivante étrangère 2 Espagnol/Allemand	2h
Economie et Gestion Hôtelière	10h
● Economie et Gestion Hôtelière	10h
Enseignement d'Hôtellerie Restauration	18h
● Enseignement scientifique Alimentation - Environnement	2h
● Sciences et Technologies des Services	8h
● Sciences et Technologies Culinaires	8h



VALIDATION

En tant que formation préparatoire, cette année n'est pas conclue par un examen. L'équipe pédagogique est habilitée à prononcer les avis d'intégration en BTS sur les bases suivantes :

- Résultats de l'année
- Aptitudes générales, motivation et déroulement de la période de formation en milieu professionnel (appréciation portée par le professionnel et l'enseignant)

8 semaines de période de formation en milieu professionnel sont impératives pour valider l'entrée en 1^{ère} année de BTS.



La classe de MAN a pour objectif exclusif l'intégration d'un BTS Management en Hôtellerie Restauration.

- **Option A :**
Management d'Unité de Restauration
- **Option B :**
Management d'Unité de Production Culinaire
- **Option C :**
Management d'Unité d'Hébergement