



Sciences Hôtelière
Production - Vente
B.T. (Baccalauréat Technique)



1- NIVEAU D'ADMISSION :

Pour suivre des études de BT en « **Sciences Hôtelières** », l'étudiant doit être titulaire du : Brevet Professionnel Ou Brevet Académique

2- CYCLES D'ÉTUDES :

En préparant le diplôme de BT en « **Sciences Hôtelière** », l'élève passe par 3 ans avant de présenter son examen officiel.

La 1^{ère} année est une année commune pour les branches Cuisine-Service.

En deuxième année, l'étudiant choisit sa spécialisation entre cuisine ou service.

Durant les mois d'été, chaque étudiant est obligé de faire un stage pour deux mois dans les entreprises hôtelières.

Les matières sont divisées en 2 catégories : Les matières générales et les matières de spécialisation.

L'élève titulaire d'un baccalauréat technique spécialisation « **Sciences Hôtelières** » pourra poursuivre des études universitaires ou en technique supérieure en gestion hôtelière et puis avoir une Licence dans les spécialisations : finance, marketing, ressources humaines, nutrition, business, Etude bancaire, Tourisme, Wedding planner....

3- APTITUDES ET QUALITÉS REQUISES :

Le titulaire d'un diplôme en « **Sciences Hôtelières** » doit :

- Être motivé
- Être respectueux et discipliné
- Avoir le sens du service et de la communication (oral et écrit)
- Être polyglotte : **parler une ou plusieurs langues étrangères**
- Être créatif
- Avoir une bonne présentation que ce soit dans le langage, la posture ou encore l'habillement
- Avoir le sens du relationnel et du travail d'équipe
- Respecter la hiérarchie : Un commis suit les consignes de son chef, un serveur celles de son chef de rang...

4- DÉBOUCHÉS

Au terme de sa formation, l'étudiant en BT, pourra occuper les emplois suivants :

- Chef cuisinier ou chef de production en restauration collective
- Chef de partie/Chef de rang/Chef-gérant en restauration collective/ Chef-réceptionniste
- Commis de cuisine
- Lingère
- Main-courantier et caissier
- Maître d'hôtel
- Manager d'un restaurant rapide/ dans la restauration/ spécialisé dans le luxe
- Réceptionniste
- Serveur de restaurant
- Barman
- Sommelier
- Directeur d'hébergement/Directeur d'hôtel/ d'un restaurant rapide.

