

ACCOMPAGNEMENT

ACCUEIL

PROFESSIONNALISME

Lycée Hôtelier Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

INNOVATION

INTERNATIONAL

CULTURE

NOS FORMATIONS

CAP

BAC
PRO

BAC
STHR

BTS

Mentions

Grandir par le vivre ensemble.
Des parcours de réussite pour tous.

Ensemble scolaire Sacré-Cœur

Lycée des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie, Pôle d'enseignement supérieur

43 AVENUE DE LA GARE • 48200 SAINT-CHELY D'APCHER

www.ensemble-sacre-coeur.fr | 04 66 31 00 99

administration@lycee-sacre-coeur.fr

ETABLISSEMENT CATHOLIQUE SOUS CONTRAT D'ASSOCIATION AVEC L'ÉTAT

Mise à niveau préparatoire au BTS Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

La Classe de Mise A Niveau prépare à l'entrée en 1^{ère} année BTS Management en Hôtellerie Restauration. Les métiers de l'hôtellerie restauration mobilisent des compétences professionnelles indispensables pour accéder au BTS MHR. L'objectif de cette année de formation est de développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration, de donner les bases indispensables qui seront développées en 1^{ère} année BTS MHR, et de développer la capacité d'adaptation par l'autonomie. Cette année sera consacrée à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Accessible à tous les bacheliers de l'enseignement général et aux jeunes qui se réorientent en cours de formation post bac.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Admission post bac.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).

Avoir une très bonne présentation.

Avoir une très bonne pratique des Langues.

Etre courtois, disponible.

Avoir le sens de la communication.

Prendre des initiatives.

Avoir le goût du travail impeccable, le sens commercial, le sens de l'organisation, une ouverture d'esprit, une mobilité et une capacité d'adaptation et l'esprit d'équipe.

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

La mise à niveau dure un an qui se finalise par 8 semaines de stages en entreprise, pour découvrir l'entreprise de l'hôtellerie restauration dans son ensemble, de se familiariser à son fonctionnement, et de s'immerger dans les différents services.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

L'étudiant bénéficie de 32 heures de cours par semaine (or option LV3), 56.25% d'enseignement d'hôtellerie restauration, 12.5% de langue étrangère (or option), 31.25% d'enseignement d'économie et gestion.

Enseignement général (4 heures sans option) :

LV1 (anglais, espagnol, allemand) : 2 heures

LV2 (anglais, espagnol, allemand) : 2 heures

LV3 (chinois, allemand) : 1 heure 30

Enseignement d'économie et gestion hôtelière : 10 heures

Enseignement d'hôtellerie restauration (18 heures) :

Enseignement scientifique Alimentation – Environnement : 2 heures

Sciences et technologies des services (hébergement et service) : 8 heures

Sciences et technologies culinaires : 8 heures



Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

www.ensemble-sacre-cœur.fr



Ensemble scolaire Sacré Cœur



@SacreCoeur48



Lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie

43 avenue de la gare, 48200 Saint-Chély-d'Apcher – Site web : www.ensemble-sacre-cœur.fr

Téléphone : 04 66 31 00 99 Télécopie : 04 66 31 38 85 -

E-mail : administration@lycee-sacre-cœur.fr