



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

BTS Management en Hôtellerie Restauration

2 ans

Votre passeport pour découvrir le monde

► **L'objectif :** Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des **professionnels polyvalents** en vue d'occuper des emplois de **maîtrise** et **cadres** dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration traditionnelle ou collective, de l'agroalimentaire, du transport (steward/hôtesse de l'air et restauration ferroviaire)

Formation

Après une première année commune, les étudiants doivent choisir entre trois options (dont deux sur NC) :

Option A :

Management d'unité de restauration, orientée vers les méthodes commerciales et marketing, à la gestion financière d'un établissement et aux différentes techniques de restauration, à la gestion des achats, de la réception et du stockage des marchandises

Option B :

Management d'unité de production culinaire, axée sur la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production

Option C :

Management d'unité d'hébergement (pas sur le territoire)

Public visé :

Il est ouvert aux titulaires :

- d'un bac pro commercialisation et services en restauration, ou d'un bac pro cuisine.
- d'un baccalauréat technologique Sciences et Technologies de Hôtellerie Restauration
- d'un baccalauréat non hôtelier : la formation est accessible après une année de mise à niveau (MAN).

16 semaines de stage dont 12

consécutives en milieu professionnel concluront la première année de BTS Management en hôtellerie-restauration, au sein des établissements hôteliers ou de restauration gastronomique partenaires de la formation, en Nouvelle-Calédonie (Méridien, Sheraton...), dans la zone Asie-Pacifique (Nouvelle-Zélande, Polynésie Française...) ou en métropole.

Poursuite d'études :

- **Licences** Professionnelles en Hôtellerie, Management, Production culinaire ou Arts de la table
- **Masters** de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management.

« Des métiers variés, un emploi assuré »

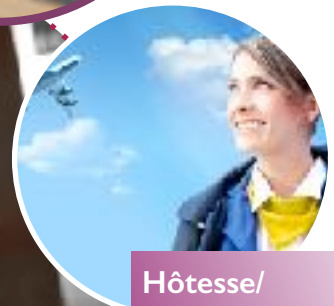
► Débouchés professionnels :

Dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration :

- restauration traditionnelle ,
- restauration de collectivités
- l'hôtellerie / hébergement
- Possibilités d'emplois dans les compagnies aériennes, l'agroalimentaire, l'armée, ou les métiers du tourisme.



Accueil
Mercatique
Gestion



Hôtesse/
Steward



Unité de restauration
et Unité de production culinaire



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER
2, rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 NOUMÉA Cedex
Tél (+687) 24 26 71
<http://weblpch.ac-noumea.nc>