



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

Classe de Mise à niveau

Préparatoire au B.T.S.

Management en Hôtellerie & Restauration

1 an

... ► **L'objectif :** L'année de formation en Mise à Niveau (M.A.N.) s'adresse à des bacheliers non hôteliers qui se destinent à un BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

Elle permet d'acquérir les fondamentaux technologiques et professionnels indispensables pour entrer en BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Formation

Les enseignements ont pour but :

- d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en série STHR :
- de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches et techniques nécessaires à la réalisation d'un projet d'études en BTS MHR.
- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ;
- de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »

Public visé :

Titulaires d'un baccalauréat non hôtelier
(bac L, ES, S, STMG)

Périodes de Stage en Entreprise :

- 8 semaines consécutives** d'un stage polyvalent en milieu professionnel concluent l'année de Mise à Niveau, au sein d'un de nos établissements partenaires,
- En Nouvelle Calédonie tel que : Méridien, Château Royal, Hilton, Nouvata Parc, Sheraton Deva, Le Lagon, L'escapade.
 - En Europe
 - Sur la zone pacifique

Et après ?

L'année de MAN validée, les étudiants intègrent prioritairement le BTS Management en Hôtellerie-restauration.

A la fin de la première année de BTS, il faut choisir entre les options :

Option A : management d'unité de restauration

Après une première année commune, l'option management d'unité de restauration forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le diplômé est formé 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

Après une première année commune, l'option management d'unité de production culinaire forme les étudiants à 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 et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

Option C : management d'unité d'hébergement (pas sur le territoire)



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>