

**STHR****Hôtellerie**

Les formations BTS et DUT conviennent particulièrement aux bacheliers Hôtellerie

Sections de techniciens supérieurs (STS)

Implantées en lycée, ces sections préparent au brevet de technicien supérieur (BTS) en 2 ans. Avec plus d'une centaine de spécialités, le BTS/BTSA couvre tous les secteurs professionnels.

La formation comprend :

- des enseignements généraux
- des enseignements professionnels
- 8 à 16 semaines de stage.

Le BTS est délivré à l'issue d'un examen terminal qui intègre une part de contrôle continu.

Sélection sur dossier scolaire.

Ce diplôme à finalité professionnelle permet également la poursuite d'études, principalement en licence professionnelle.

BTS les plus adaptés

- **Management en hôtellerie-restauration** options :

- A management d'unité de restauration
- B management d'unité de production culinaire
- C management d'unité d'hébergement

- **Tourisme***

Autres BTS envisageables

- **Comptabilité et gestion**
- **Gestion de la PME**
- **Management commercial opérationnel ***

Institut universitaire de technologie (IUT)

Implantés à l'université, les IUT préparent au diplôme universitaire de technologie (DUT) en 2 ans. Les 41 spécialités (options comprises) du DUT couvrent des domaines d'activités assez larges et permettent de s'adapter à une famille d'emplois.

La formation, organisée en 4 semestres, comprend une majeure et des modules complémentaires choisis en fonction du projet personnel et professionnel (PPP).

Le DUT est délivré sur la base d'un contrôle continu des connaissances.

Sélection sur dossier scolaire.

C'est un diplôme à finalité professionnelle qui permet aussi la poursuite d'études.

DUT envisageables

- **Gestion administrative et commerciale des organisations**
- **Gestion des entreprises et des administrations** options :
 - Gestion comptable et financière
 - Gestion et management des organisations
 - Gestion des ressources humaines
- **Gestion logistique et transport**

Formations complémentaires**Mention complémentaire (MC) en 1 an**

La MC est un diplôme national qui donne une qualification spécialisée à des candidats déjà titulaires d'un premier diplôme de l'enseignement professionnel (CAP) ou technologique. La formation comprend de 12 à 18 semaines en milieu professionnel.

- **Accueil réception** (de niveau bac)
- **Art de la cuisine allégée**
- **Cuisinier en desserts de restaurant**
- **Employé barman**
- **Employé traiteur**
- **Organisateur de réception** (de niveau bac)
- **Sommellerie**

Formation complémentaire d'initiative locale (FCIL)

La FCIL permet l'acquisition d'une qualification pointue et répond à un besoin spécifique régional. Elle ne délivre pas un diplôme mais une attestation. La durée de la formation varie de 3 à 11 mois et se déroule en entreprise pour les 2/3.

- **Activité traiteur** (production et vente)
- **Assistant gouvernant des secteurs hôteliers**
- **Chef de rang 3 et 4 étoiles Accor-Flo**
- **Communication dans l'hôtellerie-restauration**
- **Cuisine de la mer**
- **Cuisinier en desserts de restaurant**
- **Design culinaire**
- **Organisateur de réceptions**
- **Organisateur (trice) de manifestations événementielles dans le secteur de la restauration**
- **Snacking gourmand**

Brevet professionnel (BP)

Le BP est un diplôme national qui atteste l'acquisition d'une haute qualification professionnelle dans l'exercice d'une activité définie. Il s'inscrit souvent dans un projet de création ou de reprise d'entreprise.

- **Arts de la cuisine**
- **Arts du service et commercialisation en restauration**
- **Barman**
- **Gouvernante**
- **Sommelier**

Université

Les études à l'université conduisent les étudiants à un 1^{er} niveau de diplôme, la licence en 3 ans, puis au master en 2 ans. Ces études requièrent une solide culture générale, un goût pour l'abstraction et des qualités d'expression en français.

Les domaines suivants semblent les plus adaptés :

- **Sciences humaines, lettres, langues** mentions : histoire, lettres étrangères appliquées
- **Droit, science politique, économie** mentions : administration économique et sociale, économie et gestion, droit
- **Formations technologiques, ingénierie, management** mention : gestion

Après BTS, DUT, L2

Les licences professionnelles délivrent un réel complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international dans le domaine de l'hôtellerie, restauration.

Le recrutement s'effectue sur dossier et la formation est de 1 an.

- **Licence pro commercialisation des produits alimentaires**
spécialité : commerce des vins et œnotourisme (Institut universitaire Jules Guyot, Dijon)
- **Licence pro hôtellerie et tourisme** spécialités :
 - chef de projet touristique
 - distribution touristiques
 - organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Écoles spécialisées

De nombreuses écoles, le plus souvent privées, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Il est important de vérifier la qualité de l'enseignement auprès des anciens élèves ou des professionnels, d'autant que les frais de scolarité (matériel, frais de déplacements à l'étranger...) sont souvent élevés.

Le recrutement s'effectue sur concours avec un excellent niveau en culture générale.

- **Institut Vatel** : Paris, Lyon, Nîmes, Bordeaux
Manager en hôtellerie internationale (concours postbac)
Coût de scolarité 8 040 €/an
Durée des études : 3 ans

- **Institut Paul Bocuse** (Écully)

Admission sur dossier test et entretien
Responsable en cuisine et restauration gastronomique/Management international de l'hôtellerie et de la restauration
Coût d'inscription : 1 600 €
Coût de scolarité : 37 900 € (cursus complet)
Durée des études : 3 ans
Frais de scolarité : environ 3 000 € (cursus complet)

- **École Ferrandi** (Paris et Bordeaux)
Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat (options cuisine et pâtisserie)/
Bachelor management hôtelier et restauration
Durée des études : 3 ans

- **Institut de conciergerie internationale** : Paris
Bachelor hôtellerie et restauration de luxe - spécialisation conciergerie
Coût de scolarité : 19 300 € (cursus complet)



EN VENTE DANS NOTRE
LIBRAIRIE ONISEP

*Formations les plus demandées en 1^{er} vœu!

ATTENTION ! CES LISTES NE SONT PAS LIMITATIVES

Retrouvez toutes ces formations et d'autres encore :
dans le guide régional « Entrer dans le SUP après le bac »

- dans le guide national « Entrer dans le SUP après le bac »
- au CDI de votre lycée et au CIO
- sur le site internet www.onisep.fr
- auprès d'un psychologue de l'Éducation nationale (au lycée ou au CIO)

Consultez le site de l'Onisep (www.onisep.fr) et celui du Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation - MESRI (www.enseignementsup-recherche.gouv.fr) pour les modalités pratiques 2019 d'affectation dans l'enseignement supérieur.