



Les Brevets de Technicien Supérieur

Pôle Tourisme - Hôtellerie - Restauration

**2 Formations de haute technicité
dans les lycées publics de l'académie de Nice**

Des formations de haute technicité

Le brevet de technicien supérieur

Le BTS (brevet de technicien supérieur) se prépare en 2 ans après le bac (ou équivalent). L'accès est sélectif. Il se fait sur dossier, éventuellement complété d'un entretien pour des candidats titulaires d'un baccalauréat en correspondance avec la formation choisie. Les études sont encadrées, avec un rythme de travail soutenu. Cette formation dispense des enseignements spécialisés et est accompagnée d'un ou de plusieurs stages en entreprise. Chaque diplôme correspond à une spécialité professionnelle. Dans l'académie 56 spécialités de BTS sont suivies par plus de 4500 étudiants inscrits et 1500 apprentis.

Le pôle « THR, Tourisme - Hôtellerie - Restauration » dans les Alpes-Maritimes et le Var

Le pôle « Tourisme - Hôtellerie – Restauration » correspond à une filière emblématique du territoire azuréen. C'est un secteur très porteur en termes d'emplois et de perspectives de carrières. Dans l'académie de Nice, les formations de BTS (ou de mise à niveau en 1 an) sont proposées dans les lycées Paul Augier à Nice et Anne-Sophie Pic à Toulon, deux établissements reconnus en France comme à l'international, pour l'excellence des formations proposées dans les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Modalités de formation

Ce diplôme se prépare sous statut d'étudiant ou d'apprenti. Pour l'apprentissage, l'inscription n'est effective qu'une fois le contrat signé avec un employeur.

Et après ?

Si le BTS a une vocation d'insertion professionnelle immédiate, la poursuite d'étude est possible, notamment en licence pro (dans un domaine de formation compatible avec celui du diplôme obtenu).

Pour aller plus loin

Les CIO de l'académie de Nice

Onze centres d'information et d'orientation (CIO) sont implantés dans l'académie de Nice (Alpes-Maritimes et Var). Le rôle des CIO consiste à accueillir tous publics, en priorité les élèves, leur famille et les étudiants afin de les informer sur les études, les formations et de les aider dans l'élaboration de leur projet personnel.

www.ac-nice.fr/les-centres-d-information-et-d-orientation-cio-121691

ONISEP

L'Onisep (office national d'information sur les enseignements et les professions) est un établissement public qui dépend des ministères de l'Éducation nationale et de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Éditeur public, l'Onisep produit et diffuse toute l'information sur les formations et les métiers. Il propose aussi de nombreux services aux élèves, aux parents et aux équipes éducatives.

www.onisep.fr

Consultez aussi :

www.terminales2021-2022.fr

www.onisep.fr/L-actualite-de-l-orientation-en-region#Sud-PACA

Monorientationenligne.fr est un service gratuit d'aide personnalisée à l'orientation en ligne proposé par l'ONISEP. Par tchat, par mél, par téléphone, des experts de l'Onisep et des conseillers d'orientation-psychologues répondent aux questions des jeunes et des adultes sur les formations, les métiers et l'insertion professionnelle.

www.monorientationenligne.fr

Parcoursup

Pour rester informé et préparer votre entrée dans l'enseignement supérieur :

www.parcoursup.fr

Les BTS

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Tourisme	5
Mise à niveau STS Management en Hôtellerie - Restauration	6
Management en Hôtellerie – Restauration	7
Contacts	8



BTS Tourisme

Présentation

Cette formation développera et enrichira vos qualités personnelles : sens de la communication et du dialogue, dynamisme, capacité à prendre des responsabilités, autonomie et sens de l'initiative, rigueur et esprit d'analyse, attrait pour les nouvelles technologies, goût pour les relations humaines, les langues vivantes, le patrimoine et les connaissances en histoire et géographie...

Cette formation ouverte sur le monde, présente un réel ancrage dans la vie professionnelle :

- participation à des événements professionnels : salons professionnels, actions sur le terrain
- Interventions de professionnels, conférences
- Construction individualisée du parcours de professionnalisation : ateliers, étude personnelle encadrée, enseignements optionnels, stages, voyage d'études...

Pôle d'activités

Avec le BTS Tourisme, vous apprendrez notamment à :

- Accueillir et accompagner les touristes
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Traiter et diffuser l'information touristique
- Informer et conseiller des clients français ou étrangers
- Promouvoir, finaliser des ventes et assurer leur suivi commercial

Les unités constitutives du diplôme

■ **U1** – Culture générale et expression - ■ **U2** – Langues vivantes étrangères (LV1 et LV2) ■ **U3** – Gestion de la relation client - ■ **U4** – Élaboration de l'offre touristique (Mercatique, tourisme et territoire, droit) - ■ **U5** – Gestion de l'information touristique (Outils multimédia et touristique GDS-AMADEUS) - ■ **U6** - Parcours de professionnalisation

Le stage en milieu professionnel : 12 semaines - En France ou à l'étranger

Débouchés professionnels

Le BTS Tourisme permet une insertion professionnelle dans des entreprises variées :

- Agences de voyages et tour operator, parcs d'attraction, agences événementielles, sites touristiques, tourisme associatif...
- Offices de tourisme, musées, écomusées, parcs nationaux, ports, aéroports...
- Compagnies aériennes et ferroviaires, croisiéristes, transport maritime ou fluvial, autocaristes
- Clubs de vacances, chaînes hôtelières, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air...

Poursuite d'études

- Licence, Licence pro, Bachelor, Master

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)

Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon) - Formation sous statut étudiant ou apprenti



Mise à niveau STS Management en Hôtellerie - Restauration

Présentation

Cette formation d'un an s'adresse à des élèves titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel qui ne viennent pas de la filière hôtellerie-restauration. Cette année de mise à niveau, obligatoire, prépare les élèves à intégrer la première année commune du BTS Hôtellerie-Restauration dans de bonnes conditions et a pour but :

- d'apporter les connaissances spécifiques à l'hôtellerie restauration telles qu'elles sont développées en STHR
 - de permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des démarches 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 et de la restauration

La mise à niveau est essentiellement consacrée à la découverte et à l'apprentissage des disciplines techniques et professionnelles dans les trois secteurs classiques d'intervention de l'hôtellerie (cuisine, service, hébergement à hauteur de 12 heures par semaine) ainsi qu'à des matières telles que gestion, sciences appliquées ou langues, indispensables à l'hôtellerie.

Les études sont gratuites mais il faut prévoir l'acquisition d'un trousseau estimé à 600€ (tenues, et outillage professionnel).

Les enseignements

- Langues vivantes étrangères
- Économie et gestion hôtelière
- Sciences et technologie culinaires
- Sciences et technologie des services
- Enseignement scientifique alimentation - environnement

Le stage en milieu professionnel : 8 semaines - en France ou exceptionnellement à l'étranger

Poursuite d'études

BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

Où se former

Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon)

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)



BTS - MHR :

Management en Hôtellerie - Restauration

Présentation

La formation est accessible aux titulaires d'un baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR), ou après validation d'une classe de mise à niveau (MAN).

Le BTS MHR est organisé en deux années de formation :

- Première année commune aux trois options pour acquérir les compétences de base dans les trois spécialités ;
- Deuxième année consacrée à la spécialisation dans l'une des trois options :
 - Management d'unité de restauration
 - management d'unité de production culinaire
 - management d'unité d'hébergement

Les enseignements

- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- ◆ Communication et expression française, LVE1 et LVE2
- ◆ Enseignements d'économie et de gestion hôtelière
- ◆ Enseignements d'hôtellerie restauration
- ◆ Conduite et soutenance de projet entrepreneurial

Les cinq pôles d'activités

- Production de services en hôtellerie restauration
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Entreprenariat en hôtellerie restauration

Les unités constitutives du diplôme

■U1 – Culture générale et expression - ■U2 – Langues vivantes étrangères - ■U3 – Management, pilotage et entreprenariat - ■U4 – Mercatique des services en hôtellerie restauration ■U5 – Conception et production de services en hôtellerie restauration

Débouchés professionnels

Le titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise (début de carrière dans des emplois de type : assistant de direction, gestionnaire de restaurant ou de cuisine, réceptionniste ou gouvernante, évolution possible vers des postes de direction ou gérance).

Poursuite d'études

Licence professionnelle - École spécialisée en Hôtellerie-Restauration.

Où se former

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier (Nice)

Lycée régional Anne-Sophie Pic (Toulon) - Formation sous statut étudiant ou apprenti

Lycée Francis de Croisset (Grasse) Statut apprenti

Contacts

Nice

Lycée PAUL AUGIER

163 Boulevard René Cassin,
06203 Nice
Tél : 04 93 72 77 77 ce.0060034e@ac-nice.fr
www.lycee-paul-augier.com

Toulon

Lycée ANNE-SOPHIE PIC

Rue César Vezzani
83000 Toulon
Tél : 04 94 09 70 80 ce.lyc-anne-sophie-
pic@ac-nice.fr www.lyc-anne-sophie-pic.ac-nice.fr

Grasse

Lycée FRANCIS DE CROISSET

34 Chemin de la Cavalerie,
06130 Grasse
Tél : 04 92 42 48 60 ce.0060023t@ac-nice.fr
www.lyceedecroisset.com

Dates des journées portes ouvertes

Retrouvez l'ensemble des dates des manifestations et journées portes
ouvertes des lycées de l'académie de Nice sur : [www.ac-nice.fr/journees-
portes-ouvertes-121829](http://www.ac-nice.fr/journees-
portes-ouvertes-121829)

Publication de l'académie de Nice, novembre 2023

Conception, réalisation :

Service académique d'information et d'orientation (SAIO),
DCIO Antibes – Cagnes,
Service communication de l'académie de Nice,
Avec la contribution des lycées publics de l'académie de Nice
et en appui des ressources de l'ONISEP.

Crédits photographiques : iStock-Getty images



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Les Brevets
de Technicien Supérieur et +
dans l'Académie de Nice**

**Pôle Hôtellerie - Restauration
Tourisme**