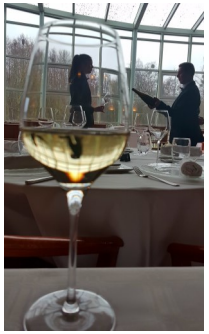
Lycée des métiers Bazeilles
Hôtellerie | Restauration | Tourisme

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



Une formation qui vous permet d'accéder rapidement à l'encadrement des équipes dans les secteurs de l'hôtellerie restauration et d'obtenir les outils pour ouvrir sa propre entreprise.

Les débouchés : (Maître d'hôtel, Chef Sommelier/barman, 1/2 Chef de partie, Chef de partie, Second, Assistant gouvernante, Gouvernante d'étage, Community manager, Chef de brigade, Assistant chef de réception, …)

Grand Est ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
lycée des métiers de Bazeilles — académie Reims — éducation nationale jeunesse vie associative
euroscol
Ardenne

Lycée des métiers Bazeilles
Hôtellerie | Restauration | Tourisme

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Une formation qui vous permet d'accéder rapidement à l'encadrement des équipes dans les secteurs de l'hôtellerie restauration et d'obtenir les outils pour ouvrir sa propre entreprise.

Les débouchés : (Maître d'hôtel, Chef Sommelier/barman, 1/2 Chef de partie, Chef de partie, Second, Assistant gouvernante, Gouvernante d'étage, Community manager, Chef de brigade, Assistant chef de réception,…)

Grand Est ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
lycée des métiers de Bazeilles — académie Reims — éducation nationale jeunesse vie associative
euroscol
Ardenne

Une formation diplômante en 2 ans :

- La première année est **commune aux trois options** et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités : en cuisine, en service, en hébergement.
- Une période de formation en entreprise de 16 semaines dans une entreprise de standing entre les deux années de formation. Possibilité de participer à des stages à l'étranger grâce à la charte Erasmus + enseignement supérieur.
- Une deuxième année de spécialisation :

  - En option A : **Management d'unité de restauration**
  - En option B : **Management d'unité de production culinaire**
  - En option C : **Management d'unité d'hébergement**

Les conditions d'admissions :

- Titulaire d'un baccalauréat technologique hôtellerie - restauration.
- Issu d'une classe de mise à niveau hôtellerie restauration.
- Titulaire d'un baccalauréat professionnel avec mention.

Il est indispensable de s'inscrire sur le site Parcoursup via internet.

Les « plus » de Bazeilles

- Un établissement à taille humaine.
- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idées et de projets.
- L'enseignement du chinois ou du néerlandais en troisième langue.
- Un cadre de vie agréable.
- Un internat selon les places disponibles et des logements gérés par le CROUS à Bazeilles.
- Des partenariats avec des établissements de prestige (Eden Roc à Antibes, le Carlton à Cannes, l'Assiette Champenoise à Tinqueux…).

Une formation diplômante en 2 ans :

- La première année est **commune aux trois options** et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités : en cuisine, en service, en hébergement.
- Une période de formation en entreprise de 16 semaines dans une entreprise de standing entre les deux années de formation. Possibilité de participer à des stages à l'étranger grâce à la charte Erasmus + enseignement supérieur.
- Une deuxième année de spécialisation :

  - En option A : **Management d'unité de restauration**
  - En option B : **Management d'unité de production culinaire**
  - En option C : **Management d'unité d'hébergement**

Les conditions d'admissions :

- Titulaire d'un baccalauréat technologique hôtellerie - restauration.
- Issu d'une classe de mise à niveau hôtellerie - restauration.
- Titulaire d'un baccalauréat professionnel avec mention.

Il est indispensable de s'inscrire sur le site Parcoursup via internet.

Les « plus » de Bazeilles

- Un établissement à taille humaine.
- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idées et de projets.
- L'enseignement du chinois ou du néerlandais en troisième langue.
- Un cadre de vie agréable.
- Un internat selon les places disponibles et des logements gérés par le CROUS à Bazeilles.
- Des partenariats avec des établissements de prestige (Eden Roc à Antibes, le Carlton à Cannes, l'Assiette Champenoise à Tinqueux…).