

CONTENU DE LA FORMATION

Langues vivantes étrangères A et B

Compréhension de la langue selon la diversité de ses accents. Production orale et écrite de messages professionnels

Environnement économique et juridique

Acquisition de compétences méthodologiques : maîtrise du vocabulaire économique et juridique, exploitation d'une documentation. Découverte des fondements et des fonctions économiques, du cadre juridique, des acteurs de la vie juridique et de leurs obligations.

Mercatique et gestion

Techniques de gestion comptable et fiscale de l'entreprise. Développement de l'activité commerciale de l'établissement.

Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration

Qualité alimentaire (microbiologie, toxicologie...) Ergonomie, sécurité des personnes, hygiène...

Techniques professionnelles

Génie culinaire, connaissance des produits, et des modes de production.

Restaurant, fonctionnement du service de restauration, techniques de service, animation en restauration, facturation, caisse, gestion des ressources humaines, opérations d'achat et d'approvisionnement.

Hébergement, organisation et technique des services d'accueil,

LES OBJECTIFS DE FORMATION

Mission principale

Donner à l'élève une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie- restauration par la découverte du monde professionnel ;

Lui faire saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur ;

Le munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et de comportement (essentiellement cuisine, restaurant, hébergement, gestion de l'entreprise) constituant une base indispensable pour aborder les enseignements de Première et Terminale BTS Hôtellerie- Restauration



Développer ses facultés d'adaptation en le rendant capable de faire face à des situations variées grâce à une approche raisonnée et méthodique des problèmes abordés.

HORAIRES D'ENSEIGNEMENT

FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE

AXES DE FORMATION	Année MAN
AXE 1 Langue vivante étrangère A Langue vivante étrangère B	2 2
AXE 2 Environnement économique et juridique - économie générale - économie d'entreprise - droit	2
AXE 3 Techniques et moyens de gestion - gestion comptable, financière et fiscale - mercatique	4+2
AXE 4 Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration	2
AXE 5 Techniques professionnelles - génie culinaire - restauration et connaissance des boissons - hébergement et communication professionnelle	1+7,5 1+5 1+3

- Langue vivante étrangère 1 : anglais obligatoire
- Langue étrangère 2 : allemand, espagnol, italien

PROFIL REQUIS

Une bonne connaissance en langues vivantes étrangères

Sociabilité, adaptabilité, convivialité

Disponibilité

Sens des responsabilités et du commandement

Solide santé, bonne présentation

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Le candidat devra :

Etre titulaire du baccalauréat général ou technologique autre qu'hôtellerie.

Les dossiers sont à saisir sur : www.admission-postbac.fr du 20 janvier au 20 mars 2016 et à envoyer au lycée Rabelais avant le 2 avril 2016.



LES STAGES EN ENTREPRISE

Stage long de 16 à 20 semaines

Ce stage se déroule en fin de première année dans plusieurs services d'une entreprise d'hôtellerie-restauration. Il permet à l'étudiant d'acquérir et d'approfondir des compétences professionnelles en situation réelle de travail et d'améliorer sa connaissance du milieu professionnel et de l'emploi.

Au sein de l'établissement, l'étudiant pourra se familiariser avec les principes et les méthodes les plus récents en matière de production, de distribution, d'organisation, de gestion, de vente dans le cadre de cet établissement.

Il est possible d'effectuer ce stage à l'étranger.

La recherche des entreprises d'accueil et la négociation du contenu du stage sont assurées conjointement par l'étudiant et l'équipe pédagogique du lycée.

A l'issue du stage, un certificat et un tableau récapitulatif des activités conduites seront remis à l'étudiant.



CLASSE DE MISE A NIVEAU
JOURNEE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR:
27 JANVIER 2016 DE 8H30 A 12H00

JOURNEE PORTES OUVERTES :
12 MARS 2016 DE 9H00 A 16H00



LYCEE HOTELIER FRANCOIS RABELAIS
B.P 24 – 69571 DARDILLY Cedex
Tél. : 04.78.66.88.88 Fax. : 04.78.66.88.89
Email : ce.0693504j@ac-lyon.fr Site:

www.ecoledelhotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu