



# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION

*Art culinaire, art de la table et du service*

## PROFIL DU CANDIDAT

- ✓ Capacité à produire des biens et services,
- ✓ Bonne communication,
- ✓ Négociateur,
- ✓ Gestionnaire,
- ✓ Organisation, rigueur,
- ✓ Esprit d'initiative.

## PROGRAMME SUR DEUX ANS

### FRANÇAIS

L'objectif est de rendre les candidats aptes à une communication efficace dans la vie courante et dans la vie professionnelle à tous les niveaux : relations dans l'entreprise et à l'extérieur, relations avec la clientèle ou la hiérarchie. Le but est aussi de leur donner la capacité de communiquer oralement, à s'informer, se documenter, à appréhender un message, à réaliser un message, à apprécier un message ou une situation.

### LANGUES VIVANTES ETRANGERES

#### Langue vivante étrangère A

Etude du vocabulaire orienté vers les besoins professionnels. Amélioration de la compréhension de la langue parlée, dans la diversité de ses accents, et la production orale. Etude de textes, de revues spécialisées propres à la profession. Apprendre à lire vite et bien. Rédaction de lettres commerciales traitant des problèmes les plus courants de la profession (demande de renseignements, établissement de devis, correspondance avec les agences étrangères, réclamations et suites à donner, etc.). Exercices variés : exposés rapides, conversations improvisées, prises de notes, rédaction ou contraction de textes, comptes rendus.

#### Langue vivante étrangère B

Etude du vocabulaire orienté vers les besoins professionnels. Amélioration de la compréhension de la langue parlée, dans la diversité de ses accents, et la production orale. Etude de textes, de revues spécialisées propres à la profession. Apprendre à lire vite et bien. Rédaction de lettres commerciales traitant des problèmes les plus courants de la profession (demande de renseignements, établissement de devis, correspondance avec les agences étrangères,

réclamations et suites à donner, etc.). Exercices variés : exposés rapides, conversations improvisées, prises de notes, rédaction ou contraction de textes, comptes rendus.

### ECONOMIE GENERALE ET TOURISTIQUE

Les fondements de la connaissance économique. Le financement de l'économie. La régulation. Les relations économiques internationales. L'économie mondiale. Le circuit économique et l'activité touristique. Le marché touristique et ses déterminants. Les politiques de développement du secteur.

### DROIT

Le droit et l'activité économique. L'entreprise hôtelière et l'activité commerciale. Les relations de travail dans l'entreprise hôtelière. Les difficultés des entreprises hôtelières et de restauration. Les relations juridiques de l'entreprise hôtelière et/ou de restauration avec les consommateurs. Les relations interentreprises dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration avec les consommateurs.

### ECONOMIE D'ENTREPRISE

L'entreprise, des approches complémentaires. L'entreprise dans le système productif. L'entreprise, centre de décision. L'entreprise, l'organisation et les hommes. La gestion des ressources humaines. L'entreprise et sa démarche stratégique. L'entreprise, la société et l'éthique.

### GESTION COMPTABLE, FINANCIERE ET FISCALE

Présentation générale des techniques et moyens de gestion. Organisation administrative et informatique. Le système d'information comptable. Le système d'information gestion. Les autres outils de gestion. Les

**escocom Académie Culinaire**

22, rue El Nouzah  
06000 Nice  
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

[escocom.restauration@orange.fr](mailto:escocom.restauration@orange.fr) - [www.escocom.net](http://www.escocom.net)

32 avenue d'Estienne d'Orves  
06000 Nice  
Tél. 04 93 28 99 76

budgets d'exploitation. Le contrôle des performances d'exploitation. La réalisation du tableau de bord. Les aspects économiques et financiers de la création d'entreprise.

### MERCATIQUE

La démarche mercatique. La connaissance des besoins et du marché. Les variables mercatiques. Les autres variables mercatiques.

### SCIENCES APPLIQUEES

La qualité alimentaire. L'ergonomie, la sécurité et le confort. L'hygiène et l'entretien des locaux, des équipements, des matériels, des revêtements et des textiles. Psychosociologie de l'alimentation

### TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

#### Génie Culinaire

La recherche et le développement. Les systèmes. Les équipements. La planification. La production. L'animation de la production. L'optimisation.

#### Restauration et connaissance des boissons

Procédures et documents nécessaires au fonctionnement du système de restauration ou de

service. Les prestations en restauration. L'exploitation des points de vente. Le système de facturation et la caisse. L'animation en restauration. Les supports commerciaux en restauration. L'accueil et la commercialisation en restauration. La gestion opérationnelle des ressources humaines. Le contrôle, la qualité et la productivité en restauration.

#### Hébergement et communication professionnelle

Le concept d'accueil-hébergement. L'organisation du travail. La conception du produit. La dynamique commerciale. Le diagnostic et le contrôle.

### INGENIERIE ET MAINTENANCE

L'ingénierie hôtelière et de restauration. Le déroulement d'une opération d'investissement. Les parties prenantes. Les règlements d'urbanisme. La programmation. La maintenance. La sécurité. Les principes de conception. Le contexte de l'intervention. La définition des besoins en surface, l'aménagement et les équipements. Les éléments d'ingénierie techniques des restaurants. Le dossier de consultation d'entreprise pour un marché d'équipement.

## STAGES

Immersion en milieu professionnel d'une durée totale de **16 à 20 semaines** soit 12 semaines consécutives en 1<sup>ère</sup> année. Les semaines restantes peuvent être fractionnées en une ou plusieurs parties dans une ou plusieurs entreprises.

## REGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Durée	Mode	Coeff.
<b>E1 – Français</b>	4h	Ecrit	2
<b>E2 – Communication en langue vivante étrangère</b>			
✓ Langue vivante étrangère A	20min	Oral	2
✓ Langue vivante étrangère B	20min	Oral	2
<b>E3 – Etude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière</b>	4h	Ecrit	3
<b>E4 – Etudes et réalisations techniques</b>			
✓ Analyse de réalisations techniques	2h30	Ecrit	2,5
✓ Résolution de problèmes professionnels	5h30	Pratique	4,5
<b>E5 – Sciences appliquées</b>	3h	Ecrit	2
<b>E6 – Conduite et présentation d'études techniques</b>	30min*	Oral	2

\* Temps égal de préparation

## APRES VOTRE BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR, VOUS POUVEZ :

Intégrer la vie professionnelle en occupant un poste évolutif d'encadrement ou créer votre propre société.

 **Académie Culinaire**

22, rue El Nouzah  
06000 Nice  
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

[escocom.restauration@orange.fr](mailto:escocom.restauration@orange.fr) - [www.escocom.net](http://www.escocom.net)

32 avenue d'Estienne d'Orves  
06000 Nice  
Tél. 04 93 28 99 76