

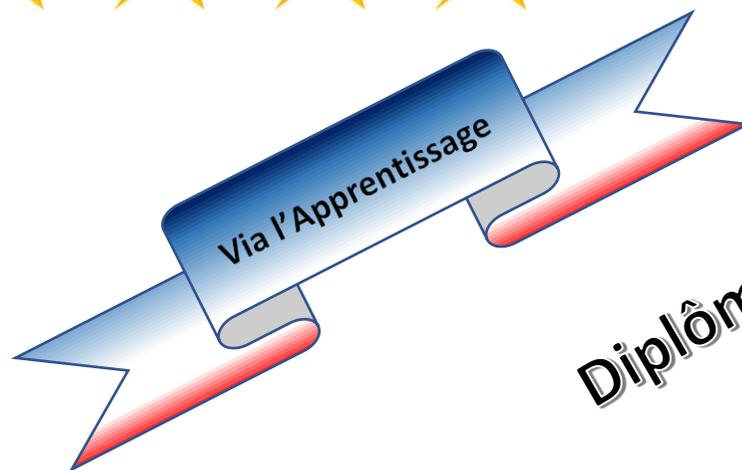
# Brevet de Technicien Supérieur

## Hôtellerie-Restauration Option B



**Stéphane Buron**

Meilleur Ouvrier de France 2014,  
Chef 2 étoiles au Guide Michelin,  
Prix Taittinger 2002,  
Chef de l'année 2013,  
1<sup>er</sup> Parrain de Promotion.



**Diplôme de niveau III**

### Art culinaire, Art de la table et du Service

## Modalités d'inscription

L'inscription en BTS Hôtellerie-Restauration option B, demande impérativement un dossier composé de : CV, Lettre de Motivation, Bulletins scolaires de votre dernière année d'étude avant un entretien. Aussi nous vous remercions de vous préinscrire en communiquant votre dossier complet par courriel à l'adresse suivant : [bellabarbaloi@gmail.com](mailto:bellabarbaloi@gmail.com). Cette démarche s'accompagne de l'obtention d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise pour l'inscription définitive. Un rendez-vous y compris téléphonique avec le responsable de l'alternance du lycée peut s'avérer utile pour faire le point sur votre projet.

Répartition horaire				1 <sup>ère</sup> Année				
Enseignement général	Unités	Épr.	Coef.	Cours	TD	TP	Total sem.	Total année
Français	U1*	E1	2	2			02	40
Langue vivante A	U21*	E2	4	1	1,5		02,50	50
Langue vivante B	U22*			1	1		02	40
Économie générale	U3	E3	3	1,5			01,50	30
Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines				2,5			02,50	50
Droit				1,5			01,50	30
Gestion comptable, financière, fiscale, et travaux d'application				6	2		08	160
Mercatique				2			02	40
							22	440
Enseignement professionnel	Unités	Épr.	Coef.					
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration	U5	E5	2	2			02	40
Génie culinaire	U42 U41	E4	7	1		3	04	80
Restauration et connaissance des boissons				1,5		1	2,50	50
Hébergement et communication professionnelle				1		1	02	40
Ingénierie				1			01	20
							11,50	230

## Descriptif de la formation

Le Lycée Ambroise Croizat à Moutiers s'engage à assurer la formation théorique par un enseignement général ainsi qu'un enseignement technique et professionnel.

Cette formation est construite selon une stratégie qui fusionne, dans l'acquisition des savoirs, l'entreprise et l'Unité de Formation en Apprentissage (du CFA IFA des Alpes).

Un calendrier organise la succession de ces périodes en entreprise en centre de formation.

À chaque période en entreprise, l'apprenti a des objectifs ciblés pour mieux se former.

Les objectifs sont réintégrés au retour en centre, pour construire le savoir nécessaire à l'obtention du diplôme. Dès la première année, l'objectif est la préparation à l'examen du BTS dans tous les domaines.

Le lycée vous accompagne pour une préparation à votre entrée dans la vie active dans les secteurs de la restauration et du tourisme.

Mais aussi à une poursuite d'études en (Licences Pro, Master 1 et 2) (MC Mention complémentaires, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Sommelier, Employé Barman, ...) (BP Brevet Professionnel) (CQP Certificat de qualification Professionnel).

### Conditions pour devenir apprenti :

- Être âgé de 16 ans au moins dans l'année et ne pas avoir atteint l'âge de 26 en Rhône-Alpes\*. (Voir CFA) ans à la date d'entrée en apprentissage,

- Être reconnu apte par la médecine du travail. Une visite médicale est organisée par l'employeur dans le mois qui suit l'embauche.

### Condition particulière :

- Les jeunes reconnus en situation de handicap (RQTH) peuvent souscrire un contrat d'apprentissage sans limite d'âge.

### Avantages sociaux :

Les parents de l'apprenti continuent à percevoir les allocations familiales tant que le salaire de l'apprenti est inférieur à 55% du SMIC.

Comme tout salarié, l'apprenti bénéficie des prestations sociales qui le couvrent pour les risques maladies et accident du travail. Il cotise pour sa retraite. Le contrat d'apprentissage ouvre droit aux aides pour les travailleurs privés d'emploi en cas de chômage ultérieur (sauf en cas de démission). L'apprenti reçoit une carte d'étudiants des métiers qui permet de bénéficier des mêmes réductions que les étudiants de l'enseignement supérieur.

### Déduction fiscale :

Les revenus de l'apprenti ne sont pas assujettis à l'impôt sur le revenu dans la limite d'un SMIC annuel, y compris en cas de rattachement au foyer fiscal des parents.



Section Hôtelière de Moutiers



BTS LYCÉE

ANNÉE SCOLAIRE 2017-2018											32 Semaines en Entreprise dont 5 semaines de congés payés													20 Semaines en Centre de Formation																										
Semaines	28-aout	4-sept.	11-sept.	18-sept.	25-sept.	2-oct.	9-oct.	16-oct.	23-oct.	30-oct.	6-nov.	13-nov.	20-nov.	27-nov.	4-déc.	11-déc.	18-déc.	25-déc.	1-janv.	8-janv.	15-janv.	22-janv.	29-janv.	5-févr.	12-févr.	19-févr.	26-févr.	5-mars	12-mars	19-mars	26-mars	2-avr.	9-avr.	16-avr.	23-avr.	30-avr.	7-mai	14-mai	21-mai	28-mai	4-juin	11-juin	18-juin	25-juin	2-juil.	9-juil.	16-juil.	23-juil.	30-juil.	6-août
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
BTS 1B		S 01	S 02	S 03			S 04	S 05			S 06	S 07				S 08	S 09				S 10	S 11					S 12	S 13				S 14	S 15			S 16	S 17				S 18	S 19	S 20							