









# Brevet de Technicien Supérieur

## Hôtellerie-Restauration Option B





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 : <a href="mailto:bellabarbaloic@gmail.com">bellabarbaloic@gmail.com</a>. 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										
Enseignement général	Unités	Épr.	Coef.	Cours	TD	TP	nnée 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*	E2	4	1	1		02	40		
Économie générale				1,5			01,50	30		
Économie d'entreprise et gestion des ressources humaines				2,5			02,50	50		
Droit	U3	E3	3	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				1		3	04	80		
Restauration et connaissance des boissons	U42	F4	7	1,5		1	2,50	50		
Hébergement et communication professionnelle	U41	E4	/	1		1	02	40		
Ingénierie	01	20								
							11,50	230		



## Section Hôtelière de Moûtiers



BTS LYCÉE

## 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, Sommellerie, 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 Vembauche:

#### 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 fover fiscal des parents.

ANNÉE SCOLAIRE 2017-2018												32 Semaines en Entreprise dont 5 semaines de congés payés														20 Semaines en Centre de Formation																				
ines	2-sept.	9-sept.	16-sept.	23-sept.	30-sept.	7-oct.	14-oct.	21-oct.	28-oct.		11-nov.	18-nov.	25-nov.	2-déc.	9-déc.	16-déc.	23-déc.	30-déc.	6-janv.	13-janv.	20-janv.	27-janv.	3-févr.	10-févr.	17-févr.	24-févr.	3-mars	10-mars	17-mars	24-mars	31-mars	7-avr.	14-avr.	21-avr.	28-avr.	5-mai	12-mai	19-mai	26-mai	2-juin	9-juin	16-juin	23-juin	30-juin	7-juil.	27-août
Semain	28-août	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.	3-juil.
	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
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					