

- > Code formation : 2108
- > Type de formation : Formations préparatoires à l'enseignement supérieur
- > Formation : Mise à Niveau en Hôtellerie Restauration

Cette classe permet aux candidats qui n'ont pas un bac technologique STHR ou un baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine d'accéder au brevet de technicien supérieur « management en hôtellerie restauration » (MHR).



LES POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie restauration
- > A : Management d'unité de restauration
- > B : Management d'unité de production culinaire
- > C : Management d'unité d'hébergement

ADMISSIONS

- Bac Général : Série L, Série S, Série ES
- Bac Technologique hors STHR : Série STMG, STI2D, Série STDA, Série STL, Série ST2S, Série TMD
- Bac Professionnel hors Hôtellerie Restauration

COMPÉTENCES ATTENDUES

- Compétences en matière de communication écrite et orale
- Avoir le sens du service, avoir de l'empathie
- Compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères
- Avoir une bonne présentation corporelle et vestimentaire
- Avoir des capacités à s'intégrer dans une équipe
- Avoir des capacités d'autonomie et d'initiative personnelle
- Faire preuve de curiosité

STAGES

- 8 semaines de stages
- Ce stage à pour objectif :
 - > de découvrir l'entreprise d'hôtellerie-restauration
 - > de mettre en application des principes et concepts étudiés durant l'année
 - > d'observer et de participer au fonctionnement d'un service de production

www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr

Un univers passionnant à découvrir !
Au Lycée des Métiers Le Corbusier de Soissons

#lecorbusier #métiers #savoirfaire #évolution #découverte #partage
#équipe #emplois #formations #avenir #passion #apprentissage



OBJECTIFS DE LA FORMATION

LA FORMATION A POUR OBJECTIFS :

- De développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration
- D'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration
- De donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »
- De développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante étrangère 1
> 2h00 / semaine en classe
- Langue vivante étrangère 2
> 2h00 / semaine en classe

ECONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

- Economie et gestion hôtelière
> 8h00 / semaine en classe
- > 2h00 / semaine en TD

ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

- Enseignement scientifique (Alimentation et Environnement)
> 2h00 / semaine en classe
- Sciences et technologies des services
> 2h00 / semaine en classe
> 6h00 / semaine en TP
- Sciences et technologies culinaires
> 2h00 / semaine en classe
> 6h00 / semaine en TP