

# BTS HOTELLERIE RESTAURATION

## Les métiers de la Restauration

L'hôtellerie-restauration regroupe des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans les domaines de l'accueil, des services, de l'hébergement et de la nourriture, ainsi que dans celui de toutes les prestations qui s'y greffent.

Ces activités correspondent à un très large éventail d'entreprises qui va de hôtel ou restaurant traditionnel jusqu'à l'organisme à caractère social : hôpital, maison de retraite, restaurant de collectivité ; d'un type de production artisanal ("grande cuisine") jusqu'à une organisation de type industriel (restauration aérienne et ferroviaire par exemple).

L'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur la qualité de la personnalité.



Option A : MERCATIQUE, GESTION HOTELIERE

Option B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

### Exemple de débouchés :

- Réceptionniste
- Chef de Réception
- Directeur d'hébergement
- Chef de Partie
- Second de cuisine
- Responsable de salle
- Maître d'hôtel

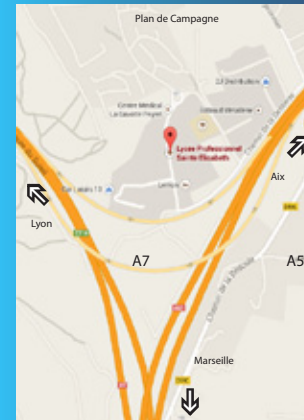
### Motivations, qualités et profils requis :

- Contacts humains
- Courtoise
- Maîtrise de soi
- Force de conviction
- Adaptabilité
- Ouverture d'esprit



## CENTRE DE FORMATION CONTINUE / ALTERNANCE

"Il faut donc,  
avoir de l'âme,  
pour avoir  
du goût."  
Vauvenargues



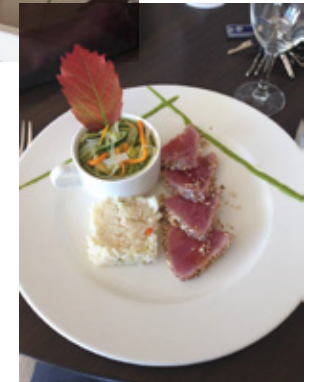
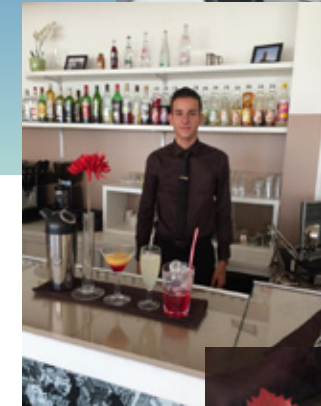
Tél : 04 91 51 01 41

Fax : 04 91 96 13 69

cfc@sainteelisabeth.com

CENTRE DE FORMATION de SEPTEMES  
ZAC de la Haute Bédoule 13240

www.sainteelisabeth.com



Restaurant d'application l'AGAPE

## Hotellerie Restauration

Sainte Elisabeth  
Ensemble scolaire