

LA FORMATION :

ASPECT THEORIQUE

Le diplôme se prépare en 2 ans pour les titulaires du Bac Technologique Hôtellerie, du Bac Professionnel Hôtellerie-Restauration ou pour les titulaires du Bac Général qui ont suivi une année de Mise à Niveau (voir dernière verso du dépliant).

Après une première année sans spécialisation particulière, l'étudiant effectue un stage de 16 semaines dans une entreprise déterminée en fonction de l'option choisie en deuxième année.

- **Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière** - Elle comporte deux points essentiels : la gestion financière et ses outils mercatiques la définition et la mise en place de techniques d'accueil : aménagement et équipement d'un hôtel, animation d'une équipe de travail, politique de vente (prestations, tarifs).
- **Option B : Art culinaire, de la table et du service** - Elle est orientée vers les techniques de restauration : nutrition, diététique, production et distribution des denrées alimentaires, réalisation des plats (côté, gestion...).

ASPECT PRATIQUE

Les **stages de 16 semaines** sont effectués en fonction des choix d'option dans **des hôtels-restaurants** ou dans **des unités de production** de restauration commerciale ou traditionnelle.

Les stages seront organisés principalement hors de Guyane, dans les régions touristiques de la métropole ou des caraïbes.

MON PROFIL :

Je dois être à la fois un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant une technicité et une polyvalence en hôtellerie-restauration.

- Un **professionnel** qui **organise, pilote et anime une équipe**
- Un **professionnel** qui **élabore, analyse et exploite** des données du système d'information
- Un **professionnel** qui **conçoit, réalise et contrôle** la communication externe et la commercialisation

MESES QUALITES REQUISES :

- Motivation, **Mobilité**
- Curiosité, **Disponibilité**
- Adaptabilité, Rigueur
- Ouverture d'esprit, Dynamisme
- **Courtoisie**, Sens de l'organisation
- **Condition physique**



MESES COURS :

- Expression française,
- Langues : Anglais, Espagnol, Portugais,
- Droit,
- Economie générale,
- Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines,
- Gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application,
- Mercatique,
- Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration et travaux d'application,
- Génie culinaire,
- Restauration et connaissance des boissons,
- Hébergement et communication professionnelle,
- Ingénierie et maintenance.

MESES POURSUITES D'ETUDES:

- Mentions Complémentaires professionnelles (sommellerie, bar, pâtisserie,...)
- Licence professionnelle
- Master en hôtellerie

DEBOUCHES :

- CADRE DANS L'HOTELLERIE
- GERANT DE RESTAURATION COLLECTIVE OU COMMERCIALE
- CARRIERES INTERNATIONALES
- CHEF DE RECEPTION
- CHEF DE CUISINE
- CREATION DE SA PROPRE ENTREPRISE
- RESPONSABLE DU ROOM-SERVICE