

Classe préparatoire BTS Management en Hôtellerie Restauration

Intégrée au CAP

DEMAIN JE SERAI ...



Bac

Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Baccalauréat Titre de niveau 4 validé	Dossier + Entretien	Intégration du BTS Passage du CAP en diplôme intermédiaire et complémentaire Diplôme d'État de niveau 3

OBJECTIF

L'objectif de cette classe préparatoire est d'acquérir une large information sur le domaine de l'hôtellerie restauration. Cette mission se caractérise par une forte polyvalence qui se décline en une mise à niveau sur différents secteurs : les métiers de la salle, de l'accueil, de l'hébergement et de la cuisine.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- ✓ Développer et analyser ;
- ✓ Proposer, argumenter et rendre compte ;
- ✓ Acquérir les connaissances et savoir-faire principaux du domaine de l'hôtellerie-restauration ;
- ✓ S'adapter

PROGRAMME DE FORMATION (1 an)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

GENIE CULINAIRE

- Techniques professionnelles
- Technologie de cuisine

RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS

- Commercialisation
- Gestion opérationnelle
- Technologie de service

HEBERGEMENT ET COMMUNICATION

SCIENCES APPLIQUEES

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 ET 2 ANGLAIS + ITALIEN OU ESPAGNOL

ÉCONOMIE ET GESTION HOTELIERE

- L'entreprise hôtelière
- La communication
- Gestion comptable
- Relations fournisseurs
- Droit

Classe Préparatoire
Diplôme d'État

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'EXAMEN DU CAP SELON L'OPTION CHOISIE

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Organisation de la production culinaire <i>ou</i>	Écrit	2h	4
EP1 Organisation des prestations en HCR	Écrit	2h	4
EP2 Réalisation de la production culinaire <i>ou</i>	Pratique	6h	14*
EP2 Accueil commercialisation et service HCR	Pratique Oral	6h **	14*
EG1 Français – Histoire Géographie (sauf cas de dispense)	Écrit Oral	2h15	3
EG2 Mathématiques – Sciences (sauf cas de dispense)	Écrit	2h	2
EG4 Langue vivante (sauf cas de dispense)	Oral	20 min	1

* dont coefficient 1 PSE – ** dont 1 heure pour la PSE.

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

QUALITÉS ET APTITUDES

Bonne communication, capacité de négociation, organisation, rigueur, esprit d'initiative, travail d'équipe.

DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage**, Contrat d'Apprentissage Monégasque,
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours 100% présentiel en centre de formation par semaine ;
- Formation scolaire : stage minimum de 16 semaines ;
- Rentrée scolaire en septembre 2022 (pas de rentrée possible en janvier 2023) ;
- Durée : environ 573 heures (selon dispositif).

MÉTIERS VISÉS

**APRES LES TROIS ANNEES (MISE A NIVEAU + BTS)
TOUS LES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION**

- Relation clientèle
- Encadrement en cuisine
- Hôtellerie

Contact : secretariatnice@ecole-esccom.com

Et après ?

Vous pourrez...

Intégrer le BTS MHR – Management en
hôtellerie Restauration