

BOURSES NATIONALES

La classe de 1ère année de B.T.S ouvre droit au bénéfice des bourses nationales de l'enseignement supérieur. Les demandes doivent être déposées en avril auprès du CROUS. Cette section ouvre droit également au bénéfice des oeuvres sociales des étudiants : sécurité sociale des étudiants, mutuelle nationale des étudiants de France. Cependant, il n'existe à THONON, ni résidence, ni restaurant universitaire.

REGIME DES ETUDES

Les étudiants de B.T.S. ne peuvent être admis à l'internat que dans la limite des places disponibles (priorité aux lycéens). Ils ont accès au service repas-collectivité et aux « élèves clients » par l'achat de repas « à l'unité », crédités sur une carte magnétique. Chaque année, certains propriétaires de logements déposent au lycée leurs disponibilités. Cette liste est transmise aux étudiants avec le dossier d'inscription à titre indicatif, le lycée déclinant toute responsabilité.

TARIFS (au 01/01/2012)

INTERNAT-EXTERNAT..... 1 235,00 € / an
INTERNAT..... 1 580,00 € / an
10 repas..... 47,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel sont à la charge de l'étudiant. En principe seul un **réassort** est nécessaire en 1ère année de BTS, en fonction des éléments acquis en BTnH ou en MAN.



Hôtel de Tourisme trois étoiles (***)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

Rhône-Alpes Région



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tel : (33) 04.50.71.13.80
Fax : (33) 04.50.71.16.14

secretariat-adjoint@ecole-hoteliere-thonon.com
www.ecole-hoteliere-thonon.com

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

Responsable
de l'hébergement

RENTREE
2012



ÉCOLE HÔTELIÈRE
INTERNATIONALE
SAVOIE - LEMAN

LYCEE SAVOIE LEMAN
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



NOTRE LYCEE

Le lycée SAVOIE LEMAN a été entièrement restructuré et rénové entre 2003 et 2007.

Il est hautement équipé pour la formation professionnelle et générale : deux ateliers de préparation des denrées, trois cuisines et trois restaurants d'initiation, un laboratoire de pâtisserie, un atelier de préparation et de conditionnement en cuisine sous-vide, un amphithéâtre de technologie appliquée, un laboratoire d'oenologie, deux salles spécialisées de langues, cinquante micro-ordinateurs à usage pédagogique et un club informatique. Les élèves contribuent, par ailleurs, au fonctionnement de l'Hôtel d'Application Savoie Léman, 3*** (une spécificité de l'établissement, présent au Guide Michelin et Gault et Millau) : 32 chambres, une salle de restaurant de 100 couverts, une brasserie, deux salles de séminaires (10 à 70 personnes). L'hôtel d'application fonctionne du lundi matin au vendredi soir en période scolaire.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Le rôle professionnel du Responsable Hébergement est de conduire et de superviser les activités des services hébergement dans un établissement hôtelier ou parahôtelier européen, en respectant les normes et les procédures en usage dans cet établissement.

Le contenu et les méthodes d'enseignement préparent les

étudiants à remplir ce rôle sur le plan européen et en mettant l'accent sur la pratique courante de plusieurs langues. Le Responsable d'Hébergement aura en charge le bien être du client, de son arrivée à son départ, en étroite collaboration avec les autres services. Il coordonnera les opérations de gestion relative à la facturation, veillera à la qualité des prestations, s'emploiera à promouvoir l'image de marque de l'établissement et à fidéliser la clientèle. Dans le cadre de la stratégie de valorisation de l'établissement, il est associé aux choix de la politique commerciale et contribue à la mise en place d'une démarche qualité.

Les jeunes diplômés pourront rapidement accéder à des postes de : concierge, gouvernante, chef de réception ou de brigade avec une évolution possible vers des postes de sous-direction, de direction ou de gérance dans l'hôtellerie classique mais également des emplois à responsabilité au sein d'établissements parahôteliers ou médico-sociaux.

CANDIDATURE

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie ou après une classe de mise à niveau validée. Les candidatures sont à faire suivant la procédure officielle, sur le site www.admission-postbac.fr, du 20 janvier au 20 mars 2012. L'étude des dossiers permettra d'établir une liste principale de **12 étudiants** et une liste d'attente.

PROFIL DU CANDIDAT

- Bon niveau de **langue vivante**
- Bon niveau d'enseignement général
- Excellente présentation
- Dynamisme, facilité de contact, esprit d'équipe

LES EPREUVES D'EXAMEN

Contrôle continu, en cours de formation, tout au long des années scolaires et épreuves écrites et orales ponctuelles en fin de deuxième année.

L'ORGANISATION DES ETUDES

	1ERE ANNEE	2EME ANNEE
AXE 1 ORGANISATION ET REALISATION TECHNIQUE DE LA RECEPTION EN 2 LANGUES ETRANGERES	6 H	6 H
AXE 2 ORGANISATION ET TECHNIQUES DES ETAGES EN 2 LANGUES ETRANGERES	3 H	3 H
AXE 3 MERCATIQUE ET TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION	4 H	3 H
AXE 4 DROIT APPLIQUE A L'HEBERGEMENT	1 H	2 H
AXE 5 ANGLAIS (obligatoire)	5 H	5 H
LV2 (Italien ou Espagnol) Pas de LV2 Allemand	4 H	4 H
AXE 6 GESTION ET TECHNIQUES DES RESSOURCES HUMAINES	1 H	3 H
AXE 7 ORGANISATION ET GESTION ADMINISTRATIVE ET COMPTABLE	3 H	3 H
AXE 8 COMMUNICATION PROFESSIONNELLE EN LANGUE NATIONALE	3 H	3 H
AXE 9 (facultatif) MODULE REGIONAL	3 H	3 H
AXE 10 (facultatif) LV3	3 H	3 H

LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Stage long à l'étranger : Les étudiants sont placés en stage, pour une période de **16 à 18 semaines** en fin de 1ère année, dans un pays européen.

Stages courts : 2 périodes de 3 semaines (1^{ère} et 2^{ème} année) en hôtellerie classique et parahôtellerie (maisons de retraite, hôpitaux, résidences hôtelières et maisons de vacances)

QUE FAIRE APRES LE B.T.S. ?

- Entrer dans la vie professionnelle
- Parcours universitaires : licences, masters, préparation aux concours (professorat)...

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 24 MARS 2012**