



▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration est un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité accrue et une poly-compétence qu'il est appelé à exercer dans des entreprises très diversifiées : l'hôtel ou restaurant appartenant à une chaîne volontaire ou intégrée, ou l'hôtel ou restaurant indépendant, jusqu'à l'organisme à caractère social : hôpital, maison de retraite, restaurant de collectivité.

Du type de production artisanale ("grande cuisine") jusqu'à une organisation de type industriel (Restauration aérienne et ferroviaire par exemple), ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture internationale.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration est poly-compétent et autonome dans les organisations faiblement structurées tandis qu'il est spécialisé dans un service opérationnel ou fonctionnel dans les organisations fortement structurées.

Il peut aussi créer sa propre entreprise.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Dans ces domaines d'activité il existe, entre les cadres supérieurs et le personnel technique, des besoins en personnel d'encadrement moyen (dit de maîtrise ou de supervision) dont le rôle est d'assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle et de la direction, d'exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de retenir et de développer la clientèle, d'organiser, diriger, contrôler, former et animer l'équipe ou la brigade et de prendre toutes décisions tactiques en application des décisions stratégiques communiquées par la direction.

Les capacités et les compétences peuvent s'ordonner autour de cinq fonctions principales que le titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration doit être capable de réaliser dans le cadre de ses activités professionnelles : une fonction de conception et d'organisation, une fonction d'encadrement, une fonction de production de biens et de services, une fonction de commercialisation de biens et de services et une fonction de gestion de l'entreprise.

▲ Qualités requises :

- Le sens commercial
- Le goût et le sens des relations
- Le goût pour diriger et animer

▲ Conditions d'admission :

- Etre titulaire d'un des diplômes mentionnés ci-dessous :
 - Brevet Professionnel Cuisine, Restaurant, Sommelier
 - Baccalauréat Technologique Hôtellerie Restauration
 - Baccalauréat Professionnel Restauration
 - Baccalauréat de l'enseignement du second degré (après une année de "mise à niveau")
- Etre sélectionné sur dossier de candidature et entretien individuel
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.



▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 2 semaine à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)
- Première année : tronc commun
- Deuxième année, choix d'une option :
 - Option A : Mercatique et gestion hôtelière
 - **Option B : Art culinaire, Art de la table et du service**

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH	
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année (option B)
DOMAINES PROFESSIONNELS :				
ETUDE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET DE GESTION HOTELIERE	3	Ecrite	11 H	8 H
TECHNOLOGIE • Hébergement • Ingénierie • Restauration et connaissance des boissons • Génie culinaire	0 0,5 1 1	Ecrite	2 H 1 H 2 H 1 H	2 H 1 H 2 H 2 H
PRATIQUE PROFESSIONNELLE • Service et commercialisation • Génie culinaire • Hébergement et Communication Professionnelle	2 2,5 /	Pratique	2 H 3 H /	3 H 4 H /
MERCATIQUE	/	/	2 H	2 H
SCIENCES APPLIQUEES	2	Ecrite	2 H	2 H
CONDUITE ET PRESENTATION D'ETUDES TECHNIQUES	2	Orale	Suivi des dossiers individualisé	
DOMAINES GENERAUX :				
Français	2	Ecrite	4 H	3 H
Langue étrangère : Espagnol	2	Orale	2 H 30	3 H
Langue étrangère : Anglais	2	Orale	2 H 30	3 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Ponctuel.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>