

après le bac... technologique hôtellerie

Ce bac technologique garantit à la fois une formation professionnelle et générale, appréciée des employeurs tant dans l'hôtellerie que dans la restauration. Il forme, en trois ans, aux métiers de la cuisine, de l'hébergement et du service restaurant, et permet de débiter comme assistant de réception, assistant du directeur de la restauration. Des études supérieures sont envisageables, en particulier en BTS hôtellerie-restauration qui est LE diplôme de référence.

DÉSIREUX DE POURSUIVRE SUR VOTRE LANCÉE ? Vous pouvez vous inscrire en **BTS** ou en **DUT** (bac + 2). Deux BTS sont dans la suite logique de votre bac : **hôtellerie-restauration** ou **responsable de l'hébergement**... mais vous pouvez aussi prétendre à des formations en gestion, tourisme...

Vous pouvez aussi intégrer une **école spécialisée** (hôtellerie, restauration, voire vente...), en 2 ou 3 ans, en vue d'obtenir un diplôme professionnel. Accès sur **concours**.

Motivés par des études longues ? Vous pouvez tenter un **curcus universitaire** pour préparer une licence (bac + 3), puis un master (bac + 5), mais ils ne sont pas adaptés à votre profil.

Quels que soient vos objectifs professionnels, prévoyez plusieurs solutions. Et n'oubliez pas que la **maîtrise des langues étrangères** (anglais et espagnol, par exemple) est un atout.

Oui sont ?

Les bacheliers hôtellerie

En 2005, 2 201 élèves ont obtenu un bac techno hôtellerie. Ils représentent plus de **1,5 %** des bacheliers technologiques.

BTS : un diplôme professionnel

Dans la droite ligne des bacs technologiques, les **brevets de technicien supérieur (BTS)** associent **cours théoriques** et **pratique professionnelle** (avec stages obligatoires en entreprise). Ils permettent une insertion sur le marché du travail, mais autorisent aussi une poursuite d'études en école ou à l'université. Recrutement **sur dossier**, voire entretien.

Les bacheliers technologiques hôtellerie peuvent préparer un **BTS, en lycée ou en école**, sous statut scolaire ou en alternance, dans différents domaines :

Le BTS hôtellerie-restauration

Dans la suite logique de votre bac, ce BTS propose une formation polyvalente permettant à son titulaire **d'accéder à des postes d'encadrement**, voire de créer son entreprise. Il permet aussi de **poursuivre des études** en management hôtelier ou gestion dans le cadre d'une licence pro (bac + 3), d'un IUP (bac +5) ou d'une école spécialisée. Vous y réussissez très bien : 76 % des titulaires du bac techno obtiennent leur BTS.

Le BTS est accessible de droit aux titulaires d'un **bac techno hôtellerie** ou d'un **bac pro restauration**, qui représentent la majorité des élèves de 1^{re} année (62 % des effectifs en 2004-2005). Les **autres bacheliers** doivent passer par une année de **mise à niveau** : ils étaient 750 dans ce cas en 2004-2005.

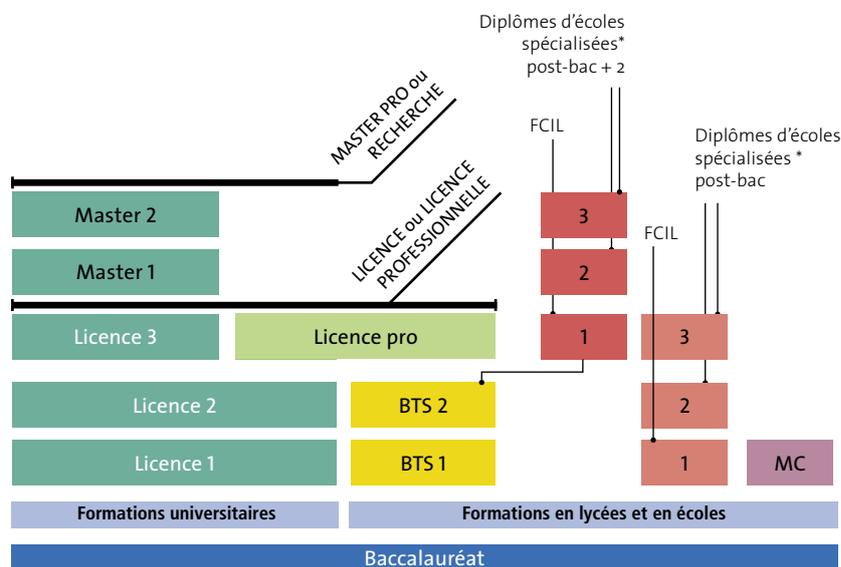
Le BTS propose **deux options**, à choisir selon ses goûts et ses objectifs professionnels. La 1^{re} année d'études est **commune** à tous les élèves.

- **L'option mercatique et gestion hôtelière** est préparée dans **70 établissements** dont 9 proposent la formation en apprentissage. Elle permet d'occuper des emplois **d'accueil** et de **réception**, et par la suite d'accéder à des postes à responsabilité (établir des budgets, gérer le personnel, contrôler l'équipement...).

- **L'option art culinaire, art de la table et du service** est préparée dans **90 établissements**. 21 d'entre eux proposent la formation en apprentissage. Elle permet, après une expérience de **cuisinier**, par exemple, d'accéder au rang de **chef de cuisine** dans une petite structure (restaurant d'entreprise, centre de loisirs...). Débouchés possibles dans l'agro-alimentaire, pour élaborer des plats cuisinés, par exemple.

Le saviez-vous ?

Si vous n'avez pas le bac techno hôtellerie, ni le bac pro restauration, vous devez faire une **année de mise à niveau** pour intégrer le **BTS hôtellerie-restauration**. Les bacheliers généraux, ayant travaillé un an dans l'hôtellerie-restauration, peuvent en être dispensés.



Lexique
 BTS : brevet de technicien supérieur
 FCIL : formation complémentaire d'initiative locale
 IUP : institut universitaire professionnalisé
 MC : mention complémentaire
 * Écoles spécialisées : hôtellerie, tourisme, cuisine, restauration...

Le BTS responsable de l'hébergement

De création récente, ce BTS se prépare dans **6 établissements** : à Dinard (35), au Touquet (62), à Biarritz (64), à Illkirch-Graffenstaden (67), à Guyancourt (78), et, par apprentissage, à Poligny (39).

Il forme des **responsables de grandes chaînes internationales ou d'établissements de 3 ou 4 étoiles**, capables de conduire et superviser les activités des personnels d'hébergement (réceptionniste polyvalent, gouvernante d'étage).

À noter : l'enseignement en **gestion de l'hébergement** se déroule en **deux langues** : anglais + espagnol, allemand, italien ou portugais. Une troisième langue non européenne est étudiée. **Stage hôtelier de 16 semaines** prévu. À l'examen, l'épreuve d'analyse et résolution de situations professionnelles se déroule en trois langues étrangères.

Les autres BTS

D'autres spécialités de BTS sont envisageables après le bac techno hôtellerie : **animation et gestion touristiques locales** (deux langues) ; **ventes et productions touristiques** (deux langues) ; **assistant de gestion de PME-PMI** ; **comptabilité et gestion des organisations** (avec un bon niveau en maths)...

Les autres formations spécialisées

Les autres formations accessibles directement après le bac hôtellerie ne sont pas très nombreuses. La plupart, en **un an**, proposent des **spécialisations pointues**. D'autres, en 2 ou 3 ans, ouvrent au secteur du tourisme. Les écoles spécialisées en **arts culinaires** ou en **management de l'hôtellerie-restauration** se situent à un **plus haut niveau** (bac + 3 et plus). Elles accueillent des titulaires d'un BTS hôtellerie-restauration ou des élèves formés à la gestion.

Les formations complémentaires

Un certain nombre de **formations complémentaires d'initiative locale (FCIL)** pour l'hôtellerie et le tourisme sont accessibles **après le bac**. Elles permettent, **en un an**, d'acquérir une spécialisation plus fine : FCIL barman d'hôtel, FCIL accueil et service de la clientèle anglophone, certificat de qualification professionnelle (CQP) de réceptionniste... Se renseigner au centre d'information et d'orientation (CIO) le plus proche.

La mention complémentaire (MC)

Des lycées offrent une formation, en **un an post-bac**, menant à la mention complémentaire.

- La MC « **accueil réception** », accessible après le bac hôtellerie, permet d'exercer les activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement : hôtels, résidences hôtelières, centres de soins ou de loisirs. Elle peut faciliter l'insertion professionnelle.
- D'autres MC sont accessibles après le bac techno hôtellerie. Elles concernent des spécialisations professionnelles pointues : « **organisateur de réceptions** », « **sommellerie** », « **employé barman** », « **cuisinier en dessert de restaurant** », « **art de la cuisine allégée** »...

Les écoles privées

Ces écoles proposent des formations spécialisées en **2 ou 3 ans après le bac**, ou, en un à deux ans après bac + 2.

Quelques exemples : *diplôme de bachelor of science management hôtelier* à l'Académie



Attention aux écoles privées !

Les écoles privées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration foisonnent. Certaines sont appréciées par la profession... et d'autres moins. Alors, avant de vous lancer, il est important de vérifier la qualité de l'enseignement auprès des anciens élèves ou des professionnels. D'autant que les frais de scolarité (matériel, frais de déplacements à l'étranger...) sont élevés. L'association Unatech propose sur son site www.unatech.org un index répertoriant l'ensemble des formations des établissements de l'enseignement hôtelier et touristique.

internationale du management (AIM) à Paris (2 ans post-bac + 2); diplôme international *bachelor's degree in hotel management* à l'Institut Vatel Bordeaux (3 ans post-bac); certificat d'études supérieures en gestion de la relation clientèle à l'Institut de conciergerie internationale (2 ans post-bac + 2) à Paris; diplômes de l'école supérieure de la cuisine française à Paris ou de l'école Paul-Bocuse à Lyon...

Université : vers la licence professionnelle

Peu de bacheliers technologiques hôtellerie optent pour un parcours universitaire : licence (3 ans), puis spécialisation en master (2 ans). Ces études sont peu adaptées à leur profil. En outre, les formations universitaires en rapport avec l'hôtellerie – management hôtelier ou gestion hôtelière –, se situent à bac + 3 ou bac + 5. Elles ne recrutent pas directement après le bac.

• Les **licences de langues étrangères appliquées** (LEA) ou d'**administration économique et sociale** (AES) peuvent vous attirer si vous visez des postes d'encadrement dans le tourisme ou l'hôtellerie. Attention! ces formations requièrent une **solide culture générale**, des qualités d'**expression**, de la **rigueur**, et des compétences en langues (deux langues obligatoires en LEA). La **motivation** est essentielle pour réussir.

• Les **licences professionnelles** (bac + 3) centrées sur la gestion hôtelière, le management des services d'accueil ou d'hébergement, de restauration ou de tourisme se développent. Accès sur dossier avec un **BTS hôtellerie-restauration** ou un **BTS responsable de l'hébergement**, et un très bon niveau général.

Où s'informer ?

Pas de bonne orientation sans une bonne information !

Avant de vous inscrire, renseignez-vous sur la filière que vous aimeriez suivre. Quelles sont les réorientations possibles, les débouchés professionnels offerts...

Profitez des « portes ouvertes » organisées dans les établissements supérieurs, des salons et des forums, pour y rencontrer des étudiants, des professeurs.

N'hésitez pas à vous rendre au centre de documentation et d'information (CDI) de votre lycée ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de votre secteur.

Des professionnels (conseiller d'orientation-psychologue, documentaliste, enseignant...) peuvent vous renseigner et vous aider dans vos démarches.

De nombreux ouvrages y sont à votre disposition, dont les **publications de l'ONISEP** :

- *Collection dossiers* : Après le bac, le guide des études supérieures ; Le guide des écoles de commerce ; Étudier et travailler à l'étranger.
- *Collection Parcours* : Les métiers du tourisme et des voyages ; des hôtels et des restaurants ; les métiers de la défense...
- *Collection Infosup* : les études d'économie-gestion ; Sciences Po ; les langues étrangères...

À consulter : www.onisep.fr où vous trouverez tous les métiers et toutes les formations.

zoom

L'hôtellerie, un secteur en quête de professionnels qualifiés

4^e employeur français, le secteur de l'hôtellerie-restauration affiche une belle santé ! Il connaît une forte croissance des emplois, liée notamment à la restauration spécialisée et au développement des chaînes hôtelières. Il recrute des jeunes qualifiés et motivés. Ce sont les **titulaires de MC ou BTS qui trouvent le plus facilement du travail**. Les postes exigeant un haut niveau d'études sont peu nombreux (7 % de cadres). La poursuite d'études post-bac + 2 doit donc être mûrement réfléchie et motivée par un projet professionnel précis.