

Bac Hôtellerie

Attention : ce bac est uniquement accessible à partir d'une 2^{de} spécifique



© Béatrice Faveur/Onisep

« Parce que le client est roi »

Le bac technologique hôtellerie dispense une formation polyvalente dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Il permet aux élèves de découvrir les méthodes culinaires, le service en restaurant et les techniques d'accueil et d'hébergement en hôtel. L'enseignement général tient une place importante dans l'emploi du temps et favorise la poursuite d'études.

C'est un travail à la fois difficile et gratifiant qui demande de la patience, une bonne résistance physique, des capacités d'adaptation aux horaires et à la clientèle, et bien souvent, l'esprit d'équipe.

PROFIL

En situation de travail : tenue correcte et sourire exigés ! Le métier requiert aussi une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés, disponibilité), le respect des règles d'hygiène et de sécurité. L'élève doit pouvoir s'adapter, évoluer et se perfectionner rapidement dans les différents contextes qui s'offrent à lui.

Outre une excellente présentation, il doit aimer communiquer et travailler en équipe. Il doit pouvoir s'adapter rapidement aux différents secteurs de l'hôtellerie.

Enfin, la pratique de deux langues étrangères dont l'anglais est indispensable.

POURSUITES D'ÉTUDES

Les poursuites d'études conduisent principalement à des BTS du secteur Hôtellerie-Tourisme. Elles rendent aussi possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion, le tourisme ou la vente. La majorité des bacheliers choisit la voie des études courtes et professionnalisantes.

Les formations supérieures les plus adaptées aux bacheliers hôtellerie en Alsace :

Les BTS

BTS Hôtellerie restauration*

- option A Mercatique et gestion hôtelière

- option B Art culinaire, art de la table et du service

BTS Responsable d'hébergement*

BTS Tourisme

Les DUT

DUT Techniques de commercialisation, filière binationale franco-allemande gestion touristique

La mention complémentaire (MC)

Accueil réception

Le domaine de l'hôtellerie restauration étant très pointu, les formations réservées aux titulaires de ce bac sont assez restreintes. Il existe toutefois d'autres spécialités dans d'autres régions ou même à l'étranger.

* *diplômes uniquement accessibles après un bac technologique hôtellerie ou une année de mise à niveau après une autre série de bac (au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch avec LV1 anglais obligatoire)*

OBJECTIFS

En restauration, il s'agit d'approfondir les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus...

En service, l'objectif est de connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients, etc.

En hébergement, il s'agit de s'adapter à la diversité des entreprises hôtelières, maîtriser l'organisation et la conduite des activités d'un hôtel, les types et les catégories d'hébergement en chambre et les services qui y sont attachés.

En gestion hôtelière, l'objectif est d'acquérir des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

→ La 1^{re} et la T^{le} hôtellerie

Enseignements communs et spécifiques	1 ^{re}	T ^{le}	Coefficient
Histoire-géographie touristique	2 h	2 h	4
Économie générale et touristique-droit	2 h	2 h	
Français	3 h	-	3 *
Philosophie	-	2 h	2
Langue vivante A	3 h	3 h	4
Langue vivante B	3 h	3 h	
Gestion hôtelière	4 h	4 h	7
Mathématiques	2 h	2 h	
Sciences appliquées	2 h	3 h	4
Technologie et méthodes culinaires	4 h	4 h	8
Service et commercialisation	4 h	4 h	
Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle	3 h	3 h	
Éducation physique et sportive	2 h	2 h	1
Accompagnement personnalisé	2 h	2 h	-
Heures de vie de classe	10 h annuelles	10 h annuelles	-
Enseignements facultatifs			
• 1 enseignement parmi :			Seuls les points supérieurs à 10/20 sont pris en compte et sont multipliés par 2
- langue vivante 3 (étrangère ou régionale)	3 h	3 h	
- arts	3 h	3 h	
- éducation physique et sportive	3 h	3 h	
• Atelier artistique	72 h annuelles	72 h annuelles	
• Langue des signes française			

Issu du guide national «Après la 2^{de} G & T» de l'Onisep - rentrée 2014.

* Épreuve(s) anticipée(s) en 1^{re}

Rigueur et persévérance

Tenue correcte exigée pour ce bac qui nécessite d'être impeccable face aux clients. Les enseignements préparent aux exigences du secteur (horaires, gestion des clients...)

Esprit d'équipe

Dans la plupart des travaux pratiques, les élèves s'organisent en équipe pour gérer leurs projets (par exemple, l'organisation d'un banquet...)

Organisation et méthode

Les élèves sont amenés à servir de vrais clients au restaurant d'application et doivent faire face à une organisation minutée.

PROGRAMME

LES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX, COMMUNS AUX BACS TECHNOLOGIQUES

Français (en 1^{re}), philosophie (en t^{le}), mathématiques, EPS, 2 langues vivantes dont l'anglais obligatoire

LES ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES, SPÉCIFIQUES À LA SÉRIE (en 1^{re} et en t^{le})

Les enseignements technologiques

Ils sont largement exploités en travaux pratiques. En 1^{re} comme en terminale, plus de 10 h hebdomadaires sont prévues en cuisine, service ou hébergement.

Histoire-géographie touristique

Cet enseignement porte sur le contexte politique, économique et social au XX^e siècle, notamment l'avènement de la civilisation des loisirs, la localisation des grands foyers et bassins touristiques, en France et dans le monde, et les différentes formes de tourisme (balnéaire et nautique, vert, urbain, de montagne, de nature...). L'accent est mis sur les révolutions technologiques, en particulier dans le domaine des communications. L'étude du système hôtelier touristique d'aujourd'hui est également abordé en insistant particulièrement sur les nouveaux partenaires touristiques (voyagistes, transporteurs, chaînes hôtelières, aménageurs, pouvoirs publics...).

Économie générale et touristique-droit

Sont étudiés le rôle économique des administrations, la monnaie, les marchés et les prix, les échanges internationaux et le tourisme, le développement et le tourisme, et les politiques économiques.

La partie «droit» aborde le **droit du travail** (contrats, protection sociale, litiges, chômage, relations collectives...), les **contrats** (achat, vente, location, contrat de travail, de stage...), les **obligations fiscales** (impôts, TVA, taxe professionnelle...), les **responsabilités** (contractuelle, civile, pénale), l'**extinction des obligations** et les **garanties des créanciers** (droit de l'entreprise en difficulté...).

Gestion hôtelière

Les enseignements abordent différents points : le **système d'information et ses composantes** (statistiques, comptabilité, outil informatique...), la **gestion des ventes** (commercialisation du produit, facturation et encaissement, analyse comptable des ventes et de leur règlement...), la **gestion des approvisionnements** (modes de paiement, analyse comptable...), la **gestion des ressources humaines** (la rémunération...), la **gestion de l'outil de production** (les moyens de production, les coûts d'utilisation...), la **gestion prévisionnelle** (les comptes, la rentabilité, le budget), l'**informatique de gestion**...

Technologies et méthodes culinaires

Elles sont composées d'enseignements liés aux produits, aux modes de cuisson, à l'élaboration de menus (la conception des cuisines, les énergies, les matériels de cuisson, la viande, les volailles, les légumes, la pâtisserie...). Cet enseignement est composé, pour une grande partie, de travaux pratiques.

Service et commercialisation

Les enseignements portent sur l'étude du vin (la France viti-vinicole, l'étude du raisin, les différentes vinifications, la législation...), les débits de boissons, l'accueil des clients, les techniques de services de table, les rôles au restaurant, mais aussi les produits et l'animation commerciale...

Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle

Elles s'intéressent à la décoration, au linge, à la réception, au service d'étage, au planning d'occupation des chambres. Il s'agit d'étudier le travail de l'équipe chargée de l'accueil, l'organisation de l'activité hôtelière mais aussi la production de documents de communication, la bureautique, le service des étages...

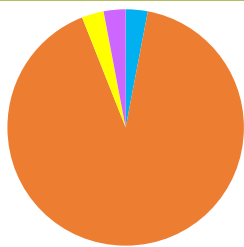
Les débouchés clairement annoncés n'étant pas l'accès immédiat au monde du travail, l'enseignement des matières professionnelles (cuisine, restaurant, hébergement) sera volontairement allégé pour permettre aux élèves d'acquérir l'ensemble des matières qui composent le programme des enseignements généraux et pluridisciplinaires.

LES STAGES

16 semaines sont consacrées aux stages durant la scolarité lors des congés d'été (en cuisine, restaurant ou hébergement).

La période de formation en entreprise fait partie intégrante de la scolarité, elle est placée sous le contrôle pédagogique de l'école et fait l'objet d'une convention avec l'entreprise. Les entreprises du secteur représentent un large éventail qui va de l'hôtel ou du restaurant traditionnel au restaurant de collectivité ou à l'hôtellerie du 3^e âge. L'organisation du travail peut être artisanale ou se rapprocher du type industriel. L'élève peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

STATISTIQUES 2014



3 % ■ Licence
91 % ■ BTS/BTSA
3 % ■ DUT
3 % ■ MC

Voir p. 64-65

Propositions acceptées par les élèves sur l'application Admission Post Bac, obligatoire pour postuler à la plupart des formations post-bac

PROCÉDURES PARTICULIÈRES

L'accès à la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie s'effectue à partir d'une entrée en classe de Seconde à régime spécifique. Les enseignements préparant au diplôme comprennent deux langues obligatoires dont l'une est nécessairement l'anglais.

Il est nécessaire de contacter l'un des établissements suivants :

- Le lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch Graffenstaden
- Le lycée Joseph Storck à Guebwiller



Vous êtes intéressés par une formation supérieure en hôtellerie restauration mais vous n'avez pas la possibilité de préparer un bac technologique hôtellerie ?

Tout n'est pas perdu ! Voici la solution :

L'année de mise à niveau Hôtellerie

La classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique ou professionnel du secteur, à l'entrée en BTS hôtellerie-restauration. Seuls peuvent être admis dans cette classe les candidats venant d'achever leur second cycle où l'ayant achevé depuis un an au plus. Pendant un an, ils suivent des enseignements théoriques et pratiques.

- **en cuisine** : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes,...), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- **en restaurant** : les services de restauration, la mise en place de la salle et du bar, les techniques de vente des produits de restauration
- **en hôtellerie** : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients. Deux langues sont obligatoires, dont l'anglais.

Déroulement des études :

L'année préparatoire au BTS comprend 20 semaines de cours et ne comporte que des enseignements technologiques de l'hôtellerie et de la restauration, des langues vivantes et de la gestion :

Langue vivante 1	2 h
Langue vivante 2	2 h
Cuisine (technologie et travaux pratiques)	9 h
Restaurant (technologie et travaux pratiques)	5 h
Hébergement (technologie et travaux pratiques)	4 h
Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière	2 h
Bases de gestion de l'entreprise hôtelière	6 h
Sciences appliquées	2 h
TOTAL :	32h

Cette formation au Lycée est complétée par un stage de seize semaines dans une entreprise hôtelière. En fin de Mise à Niveau, l'admission en première année de section de technicien supérieur n'est pas automatique, elle dépend des résultats obtenus.

Où se former ?

Lycée Alexandre Dumas à Illkirch



Jonathan et Steeven

Rencontre avec Jonathan et Steeven Ruthmann, deux frères anciens élèves du Lycée Alexandre Dumas en poste à l'Hôtel Riberach, ancienne coopérative viticole de Belesta (66270) transformée en hôtel de Charme.

Jonathan

En 2006 : Bac Hôtellerie, en 2008 : BTS option arts de la table puis en 2009 : Mention complémentaire Sommellerie

« M.Woerlé, notre professeur, nous préparait aux concours en décelant nos capacités. Au concours des vins du Val de Loire, j'ai terminé 2^e au niveau National, Yann Haugert du lycée A. Dumas étant premier. »

2009 – 2010 : Commis serveur sommelier au Restaurant «Le Gavroche» (2* Michelin) à Londres

2011 : Chef sommelier et Responsable de salle au Restaurant de l'Hôtel Riberach

«C'est un peu un hasard. Quand je suis rentré de Londres on a décidé avec Yann de visiter une région viticole, le Languedoc Roussillon et on a découvert le Clos de l'Oum pas loin de Bélesta où on est passé difficilement car il y avait des embouteillages dus à la rénovation de la cave viticole. Séduit par le concept, j'ai décidé de revenir et de m'y présenter. Dès la réouverture j'ai été en charge de la conception de la cave et du choix des vins. On m'a fait confiance et donné des responsabilités, c'est ce qui me motive.»

Steeven

En 2012 : Bac Hôtellerie, et en 2013 : Mention complémentaire Cuisine allégée. Saison 2013 : Commis serveur au Restaurant de l'Hôtel Riberach.

«Je suis très motivé par la diététique aussi je me suis inscrit à La Haute Ecole Lucia de Bouckere à Bruxelles pour une Licence en diététique, en fait un Bachelor en 3 ans. Après j'ai plein de projets vers l'étranger : la Chine et la diététique asiatique, la Californie ou la Floride pour y exercer. Tout cela avec l'accord et le soutien de mes parents et de mon frère.»

Site du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch



Un Colmarien remporte le Bocuse d'or 2010

Formé au lycée hôtelier de Guebwiller, le Colmarien Jérôme Jaegle, chef au restaurant Têtedoie (Lyon), a remporté l'édition 2010 du Concours national de cuisine artistique. En plus d'un titre convoité et doté de 15 000 €, il gagne son ticket pour représenter la France au Bocuse d'or Europe, qui se déroulera les 7 et 8 juin prochains, à l'occasion du salon Gourmet Genève (Suisse), avant l'ultime étape mondiale les 25 et 26 janvier 2011, lors du Sirha de Lyon. Le jury du Bocuse d'or français, sous la présidence de Joël Robuchon, rassemble grands chefs de cuisine, meilleurs ouvriers de France et personnalités diverses.

«En cinq heures trente, Jérôme a su sublimer les deux produits imposés, un carré de veau six côtes et un flétan blanc de Norvège, commente-t-il. Il a montré un self-control d'acier, ne se laissant perturber ni par un environnement de travail inhabituel, ni par la présence du public. »

L'Alsace - Mercredi 17 mars 2010



Zoom sur l'emploi



©Brigitte Gilles de la Londe/Onisep

Surfant sur la vague du développement des loisirs, les hôteliers et restaurateurs font de gros efforts pour s'adapter aux besoins de leur clientèle. Les jeunes diplômés sont les bienvenus. Ils peuvent même faire carrière... à condition de parler anglais.

Les établissements de l'hôtellerie et de la restauration pèsent lourd dans l'économie nationale puisqu'ils emploient 900 000 salariés. Malgré tout, au pays du tourisme et de la gastronomie, on manque encore de talents. Des postes sont à prendre ! Il faut dire que le secteur n'a guère été affecté par la crise et qu'il bénéficie même d'une conjoncture favorable depuis la baisse de la TVA. On estime à 180 000 le nombre de recrutements d'ici à 2015.

A la recherche de concepts innovants

La restauration constitue la part la plus importante du secteur (60 %). Il y en a pour tous les goûts, des temples de la gastronomie jusqu'aux banales cafétérias. La restauration collective (pour les écoles, maisons de retraites, hôpitaux, entreprises...) est dominée par de grandes enseignes comme Avenance, Sodexo... Pour tous ces professionnels, deux objectifs : innover et s'adapter en permanence aux nouveaux comportements alimentaires.

Pénalisés par l'exode rural et l'absence de candidats à la reprise, les petits cafés de village ne représentent plus que 8% du

chiffre d'affaires, mais ne s'avouent pas vaincus. Prêts à tout pour trouver un second souffle, beaucoup de patrons ont investi dans des équipements et proposent désormais une petite restauration rapide, en complément de leur activité.

De l'hôtel de luxe à la petite pension de famille, le parc français est très diversifié. Sur les 43 000 établissements que compte le pays, plus de 40 % se situent en Ile-de-France, Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Logique, puisqu'il s'agit à la fois des plus gros bassins d'emploi et des zones les plus touristiques. Dans ces régions, le tiers de la clientèle est étrangère, principalement anglophone.

Réceptionniste à Sydney

« La maîtrise de deux langues dont l'anglais et, mieux encore, une expérience à l'étranger deviennent indispensables pour évoluer dans nos métiers », conseille Mylène Joubert, responsable de recrutement pour le groupe Hilton France. Poids lourd du secteur, le groupe Accor embauche chaque année près de 5 000 candidats en France, sans compter les recrutements à l'étranger. A côté d'une myriade de petits établissements, des géants de taille internationale se sont, en effet, implantés sur tous les continents. Par exemple, la branche luxe d'Accor est présente dans 82 pays, avec ses fameux hôtels Hilton. Résultat : la mobilité géographique se banalise. « Nous proposons à l'international des postes à l'accueil et en cuisine. En Europe, ce sont des contrats locaux. Ail-

leurs, les professionnels bénéficient d'un forfait expatriation avec un logement et la sécurité sociale », explique Bruno Croiset, responsable de l'emploi et du système éducatif chez Accor. Beaucoup de jeunes rêvent de s'expatrier dès qu'ils ont obtenu leur diplôme. Son BTS en poche, Alexia a eu la chance de partir un an à Sydney, envoyée par le groupe Hilton. « J'ai passé un semestre à la réception d'un hôtel et les six autres mois dans un restaurant gastronomique. Une expérience très enrichissante, à tous les niveaux », analyse-t-elle.

Des plans de carrière

En tête des recrutements, les postes opérationnels qui nécessitent un diplôme (de CAP à BTS), mais surtout un savoir-faire. « Nos besoins portent essentiellement sur quatre métiers : la cuisine, le service en restauration, la réception et les étages » détaille Bruno Croiset. Quant aux postes de management, ils sont rarement confiés à des débutants, même bardés de diplômes. « Nous favorisons la proportion interne. Nos collaborateurs savent que, lorsqu'ils entrent dans l'entreprise, ils bénéficient d'un plan de carrière, avec des évolutions jusqu'aux postes de directeur d'hôtel ou de restaurant. »

Si la majorité des embauches concerne les diplômés du CAP au BTS, de plus en plus de jeunes poursuivent leurs études vers une licence professionnelle, voire jusqu'au master. Une stratégie payante. « La licence pro représente un atout indéniable dans la mesure où elle atteste d'un stage plus long, avec de véritables responsabilités, d'autant plus si elle est préparée en apprentissage. La porte d'entrée reste au niveau opérationnel, mais l'horizon des postes est plus large, au moins dans la durée. Le diplôme joue comme un accélérateur de carrière », explique Mylène Joubert. D'autres opportunités s'offrent aux jeunes diplômés. « L'événementiel, avec l'organisation des congrès, attire les jeunes », cite en exemple Cécile Leccia, responsable recrutement et développement des carrières à l'hôtel Concorde Lafayette. « C'est une activité en plein développement pour laquelle les diplômés sans expérience ont toutes leurs chances... à condition de posséder un certain savoir-être et aussi... des connaissances linguistiques. »

Source : *Quels métiers pour demain ?/Onisep*