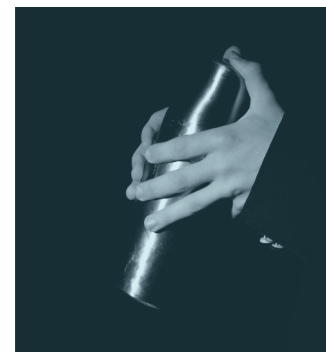


Inscription sur le site
www.parcoursup.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

LANGUE B dispensée au lycée : espagnol

**PORTES
OUVERTES
SAMEDI 7 FÉVRIER 2026
9H / 15H30**



**BTS
MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION
OPTION A
MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION**

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Le lycée incite à la mobilité. Des partenariats avec des professionnels en France, en Irlande, en Italie et autres pays permettent une proximité avec les réalités du monde économique actuel. La charte ERASMUS permet également des partenariats au sein de l'Union Européenne.

Mohamed MOUQUERE
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

BTS Management en Hôtellerie Restauration

OPTION A

MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Le titulaire exercera son activité dans les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, de collectivité, ou dans des organisations productives d'agroalimentaire.

Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire; il a le sens du contact.

Il occupera un poste évolutif d'encadrement d'équipe et interviendra dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.

Il sera capable de concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et des soirées thématiques.

Ces activités s'exercent dans un contexte d'ouverture à l'International.

Le titulaire du BTS sera à même de gérer et de créer sa propre entreprise.

QUE FAIRE APRÈS LE BTS ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Certificat de Spécialisation (nouvelle nomination des Mentions complémentaires à compter du 1er janvier 2025)
- Licence Professionnelle « Conception, Production et Management en Industries de l'Alimentation »
- Licence Professionnelle « Management d'Unités de Restauration en Milieu Médical »
- Licence Professionnelle « Arts Culinaires Industrialisés »

ORGANISATION DES ÉTUDES

Matières	Horaires hebdomadaires (en heure)	
	1 ^{ère} année Commune	2 ^{ème} année Option A
Expression Française	2	2
Langue vivante étrangère A – Anglais	1+1.5 TD	1+1.5 TD
Langue vivante étrangère B – Espagnol	1+1.5 TD	1+1.5 TD
Entrepreneuriat et Pilotage de l'Entreprise Hôtelière (EPEH)	5.50 + 2 TD	4 + 2 TD
Conduite du Projet Entrepreneuriat	-	1 TD
Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services (MEHMS)	4.50 + 1 TD	3 + 1 TD
Sciences en Hôtellerie Restauration (SHR)	2	-
Ingénierie en Hôtellerie Restauration (IHR)	1	2
Sommellerie et Technique de Bar (STB)	-	2
Sciences et Technologie Culinaires (STC)	3 TP	-
Sciences et Technologies des Services en Restauration (STSR)	3 TP	4 + 7 TP
Sciences et Technologies des Services en Hébergement (STSH)	3 TP	-
TOTAL	32	31

STAGE

Les étudiants effectuent un stage de 16 semaines.

Les lieux de stage sont validés par le lycée.