

APRÈS LE BAC STHR

[sciences et technologies de l'hôtellerie
et de la restauration]

Au terme de 3 années d'un enseignement technique spécifique, les bacheliers STHR accèdent aux BTS et aux écoles spécialisées du secteur. Ils peuvent aussi s'engager dans des formations en gestion, en tourisme ou en vente.

BTS-DUT

Les bacheliers STHR peuvent préparer pendant 2 ans un BTS ou un DUT dans le domaine des services (hôtelières ou autres). Associant cours théoriques, pratiques professionnelles et stages sur le terrain, les formations sont accessibles sur dossier et/ou entretien.

BTS

Un seul brevet de technicien supérieur est spécialisé en hôtellerie-restauration. Une fois diplômé, il est possible d'entrer dans la vie active ou de continuer ses études, principalement en licence professionnelle.

- Le BTS management en hôtellerie-restauration offre trois options en 2^{de} année: l'option management d'unité de restauration, qui prépare au service en salle; l'option management d'unité de production culinaire, qui conduit au métier de la cuisine, et l'option management d'unité d'hébergement, qui mène aux métiers de l'hôtellerie (réceptionniste, gouvernant d'hôtel, etc.). À noter: dans cette option, l'enseignement de l'hébergement se déroule en partie en anglais.

- Autres BTS accessibles: gestion de la PME; comptabilité et gestion (avec un bon niveau en mathématiques); management des unités commerciales (qui devrait devenir management commercial opérationnel); tourisme (deux langues vivantes obligatoires).

DUT

Quelques bacheliers STHR s'inscrivent dans un IUT (institut universitaire de technologie) pour y préparer un diplôme universitaire de technologie, en 2 ans. Ce diplôme est plus polyvalent que le BTS.

- Les DUT adaptés sont: les DUT GACO (gestion administrative et commerciale des organisations); GEA (gestion des entreprises et des administrations); gestion logistique et transport; techniques de commercialisation.

Formations spécialisées

Les bacheliers STHR peuvent aussi opter pour une formation professionnelle leur apportant une spécialisation plus pointue. La plupart se préparent en écoles privées, en un à trois ans.

MC

Les bacheliers STHR peuvent préparer une mention complémentaire en un an.

- La MC accueil-réception (niveau bac), appréciée des professionnels, permet de devenir réceptionniste.
- Autres MC adaptées: employé traiteur, sommellerie,

cuisinier en desserts de restaurant, art de la cuisine allégée, employé barman (niveau CAP); organisateur de réceptions (niveau bac).

FCIL

Les bacheliers STHR ont accès à quelques **formations complémentaires d'initiative locale** en un an. Exemples dans les domaines de l'hôtellerie et du tourisme: chef de rang, concierge d'hôtel ou cuisine de la mer.

Écoles spécialisées

De nombreuses écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration, en 2 ou 3 ans après le bac. Accès sur concours. Parmi ces écoles, l'**école Ferrandi** propose un bachelor arts culinaires et entrepreneuriat visé à bac+3. L'**école Vatel** et l'**institut Paul Bocuse** dispensent respectivement une formation de manager en hôtellerie internationale et une formation de responsable international de l'hôtellerie et de la restauration en 3 ans, inscrites au RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles).

Universités

Les bacheliers STHR sont rares à opter pour un **parcours universitaire, peu adapté à leur profil.**

- La **licence LEA** (langues étrangères appliquées) exige un très bon niveau dans au moins deux langues.
- La **licence AES** (administration économique et sociale) requiert un intérêt pour le droit, l'économie, la gestion et les sciences humaines, ainsi que des capacités rédactionnelles.
- La **gestion hôtelière, le management des services d'accueil, d'hébergement, de restauration ou le tourisme** sont abordés en **licence professionnelle** (qui se prépare en un an après un bac+2) ou en master (en 2 ans après la licence). ■



Des ouvrages de l'Onisep

Dans la collection « Parcours » :

Les métiers du tourisme ;

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ;

Les métiers du goût et des saveurs

En vente sur www.onisep.fr/lalibrairie