

Après le BAC STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

LICENCE

B.U.T

B.T.S

Formations courtes

Les licences générales (3 ans à l'Université) sont peu adaptées.

Licence de langues étrangères appliquées, exige un très bon niveau dans au moins deux langues vivantes.

Licence d'administration économique et sociale, requiert un intérêt pour le droit, l'économie, la gestion et les sciences humaines ainsi que des capacités rédactionnelles.

Les licences professionnelles (en 1 an) sont plus adaptées et se préparent après un BAC+2. Il existe plus de 80 licences pro dans la gestion hôtelière, le management des services d'accueil, d'hébergement, de restauration ou en tourisme.

Exemples : LP Oenotourisme et projet culturel (Nîmes), LP Management des unités de restauration (Montpellier), LP Tourisme d'affaires, festivalier et Territoires (Perpignan), LP Métiers du tourisme et des loisirs, LP Traiteur événementiel (Cergy-Pontoise), LP Commercialisation des produits alimentaires parcours Marketing des produits agroalimentaires sous signe de qualité (Figeac), LP Développement et recherche en art culinaire industrialisé (Rennes), LP Management d'une unité de restauration à thème (Tours), LP Métiers des arts culinaires et des arts de la table (Angers), LP organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, LP Produits des terroirs, circuits courts et gastronomie (Dardilly)...

Les Bachelors Universitaires de Technologie se préparent en 3 ans à l'IUT.

-Gestion administrative et commerciale des organisations

-Gestion des entreprises et des administrations :

- gestion, entrepreneuriat et management d'activités
- gestion comptable, fiscale et financière
- gestion et pilotage des ressources humaines
- contrôle de gestion et pilotage de la performance

-Management de la logistique et des transports

-Techniques de commercialisation :

Le **B.U.T techniques de commercialisation orientation tourisme** sur le site de CANNES (Université Nice Sophia Antipolis).

Les Brevets de Technicien Supérieur se préparent en 2 ans en lycée.

Management en hôtellerie-restauration :

- Option A : **Management d'unité de restauration**
- Option B : **Management d'unité de production culinaire**
- Option C : **Management d'unité d'hébergement**

Autres BTS accessibles :

- **Tourisme**
- **Gestion de la PME**
- **Comptabilité et gestion** (avec un bon niveau en math.)
- **Management commercial opérationnel...**

Mention complémentaire :

La mention complémentaire (MC) est un diplôme national qui permet d'acquérir des compétences complémentaires ou de se spécialiser. Elle se prépare en 1 an, après un premier diplôme.

- **Accueil réception** ⁽¹⁾
- **Organisateur de réceptions** ⁽¹⁾
- **Employé traiteur**
- **Employé barman**
- **Sommellerie**
- **Art de la cuisine allégée**
- **Cuisinier en desserts de restaurant**
- **Pâtisserie boulangère**
- **Pâtisserie – glacerie – chocolaterie – confiserie spécialisées...**

⁽¹⁾ niveau BAC

FCIL :

Les formations complémentaires d'initiative locale sont une spécialisation correspondant aux caractéristiques locales de l'emploi et donnant aux titulaires d'un diplôme professionnel ou technologique, une compétence complémentaire ou une double compétence. La formation se fait en alternance (en partie au LP ou au CFA, en partie en entreprise, avec des stages). Durée : de 6 à 9 mois d'études après un CAP ou un bac pro. Elle n'est pas sanctionnée par un diplôme, l'élève obtient une attestation de formation.

- **Chef de rang**
- **Concierge d'hôtel**
- **Cuisine de la mer**
- **Organisateur de réceptions**
- **Accueil et service de la clientèle anglophone**

MASTER

Les Masters (en 2 ans après une licence) proposent des parcours en tourisme, management ou commerce.

Exemples : Master Droit Management et stratégie en hôtellerie-tourisme (Montpellier), Master Tourisme, Master Marketing et développement des services hôteliers (Metz).

- Assistant gouvernant des secteurs hôteliers
- Pâtissier boulanger d'hôtel
- Caviste sommelier barman...

Certificat de Qualification Professionnelle

Formation et spécialisation de courte durée.

- Gouvernant d'hôtel
- Réceptionniste
- Employé d'étage...

Autres écoles

De nombreuses écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Ecoles spécialisées - Accès sur concours

- Instituts VATEL (Paris, Lyon, Nîmes, Bordeaux, Nantes) formation de manager en hôtellerie internationale
- Institut Paul Bocuse (Ecully)
- IETH - Centre de management hôtelier
- Luxury Hotelschool (Paris)

Ecoles consulaires (CCI)

- Ecole de Savignac (bachelor international de management en hôtellerie restauration)
- Ecole supérieure de cuisine Ferrandi à Paris
- Ecole de commerce comme Excelia Group La Rochelle

AUTRES :

- Formation Stewart/hôtesse de l'air

Liste non exhaustive