

SUPPLÉMENT AU DIPLÔME

Le présent supplément au diplôme suit le modèle élaboré par la Commission Européenne, le Conseil de l'Europe et l'UNESCO/CEPES. Il vise à fournir les données indépendantes et suffisantes pour améliorer la « transparence » internationale et la reconnaissance académique et professionnelle équitable des qualifications (diplôme, acquis universitaires, certificats...). Il est destiné à décrire la nature, le niveau, le contexte, le contenu et le statut des études accomplies avec succès par la personne désignée par la qualification originale à laquelle ce présent supplément est annexé. Il doit être dépourvu de tout jugement de valeur, déclaration d'équivalence ou suggestion de reconnaissance. Toutes les informations requises par les huit parties doivent être fournies. Lorsqu'une information fait défaut, une explication doit être donnée.

1. INFORMATIONS SUR LE TITULAIRE DU DIPLÔME

1.1	Nom patronymique	« NOM »
1.2	Prénom	« prénom »
1.3	Date de naissance	« date de naissance »
1.4	Numéro d'identification	« numéro INE »

2. INFORMATIONS SUR LE DIPLÔME

2.1	Intitulé du diplôme	BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HOTELIERIE RESTAURATION OPTION A ET B
2.2	Principaux domaines d'étude couverts par le diplôme	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques professionnelles (cuisine- restauration- hébergement) - Economie, droit et gestion de l'entreprise hôtelière - Mercatique - Langues vivantes - Sciences appliquées - Activités en milieu professionnel (stages)
2.3	Nom et statut de l'établissement ayant délivré le diplôme	Rectorat de l'Académie de MONTPELLIER
2.4	Nom et statut de l'établissement dispensant les cours	Lycée Georges Frêche Etablissement public
2.5	Langue utilisée pour l'enseignement et les examens	Français

3. INFORMATIONS SUR LE NIVEAU DU DIPLÔME

3.1	Niveau du diplôme	Brevet de technicien supérieur – Niveau III CNCP – Niveau V CEC Diplôme national de l'enseignements supérieur 120 crédits ECTS
3.2	Durée officielle du programme d'études	Quatre semestres d'études supérieures après le baccalauréat dont 16 semaines de stage minimum
3.3	Conditions d'accès	Candidats titulaires du Baccalauréat série Sciences et

		Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, du Baccalauréat Professionnel série Hôtellerie-restauration ou d'une MAN (mise à niveau) ouverte aux candidats titulaires d'un BAC autre qu'hôtellerie – restauration. Sur dossier
--	--	---

4. INFORMATIONS SUR LE CONTENU DU DIPLOME ET LES RÉSULTATS OBTENUS

4.1	Organisation des études	Temps plein avec 16 semaines de stage minimum	
4.2	Exigences du programme	<p>Ce diplôme national vise à former des professionnels qualifiés, aptes à maîtriser tous les aspects du management d'un établissement hôtelier ou de restauration.</p> <p>Pour cela l'étudiant a acquis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une large culture économique et juridique - des savoir-faire spécifiques en mercatique et gestion hôtelière - une connaissance approfondie des techniques d'accueil, culinaires, de restauration et d'hébergement - une compétence linguistique 	
4.3	Précisions sur le programme et sur les crédits obtenus		
Enseignements en première année		Crédits ECTS	
Culture générale et expression française		4	
Langue vivante étrangère A		4	
Langue vivante étrangère B		4	
Environnement économique et juridique		9	
Techniques et moyens de gestion		15	
Mercatique		4	
Sciences appliquées		4	
Génie culinaire		6	
Restauration		6	
Hébergement		4	
TOTAL ECTS PREMIERE ANNEE		60	
Enseignements en seconde année		OPTION A	OPTION B
Culture générale et expression française		4	4
Langue vivante étrangère A		4	4
Langue vivante étrangère B		4	4
Environnement économique et juridique		9	9
Techniques et moyens de gestion		16	6
Mercatique		9	4
Sciences appliquées		0	4
Génie culinaire		4	15
Restauration		4	8
Hébergement		6	2
TOTAL ECTS PREMIERE ANNEE		60	
TOTAL DES DEUX ANNEES		120 ECTS	
4.4	Système de notation et information concernant la répartition des notes	<p>Le diplôme du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie restauration est délivré à la suite d'un examen public national organisé à la fin des deux années sous la direction du Ministère de l'Education Nationale. Sont reçus les candidats qui ont obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 10 sur 20 à l'ensemble des évaluations affectées de leur coefficient.</p> <p>Le système de notation s'étend de 0 à 20. 0 est la note la</p>	

		plus basse et 20 la note la plus haute.
--	--	---

5. INFORMATIONS SUR LA FONCTION DU DIPLÔME

5.1	Accès à un niveau d'études supérieur	Licence Professionnelle L3 – Licence 3 ^{ème} année
5.2	Statut professionnel conféré	Niveau III – Recrutement au niveau Technicien Supérieur

6. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Langues vivantes étudiées	ANGLAIS B2 (CECRL)
	ALLEMAND OU ESPAGNOL B2 (CECRL)
	ITALIEN A2/ B1
Compétences informatiques	C2I
Stages en entreprise	Stage de 16 semaines dont minimum 12 consécutives dans un même établissement
Charte Erasmus	Mobilité stages en entreprise + Mobilité Enseignement et Formation

7. VALIDATION DU SUPPLÉMENT AU DIPLÔME

7.1	Date	A Montpellier, le « date »
7.2	Signature	
7.3	Qualité du signataire	Madame Véronique Paris, Proviseur
7.4	Cachet officiel	

8. RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE SYSTÈME NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN FRANCE

En France, le BTS est un diplôme Bac +2

L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN FRANCE

