

APRÈS LE BAC STHR?

• Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Nous mettons à votre disposition un outil d'accompagnement vers l'enseignement supérieur :

<https://fr.padlet.com/ciomontdemarsan/40>



**B TSA
B TS
DEUST**

Le brevet de technicien supérieur se prépare en 2 ans après le bac. L'accès est sélectif et le rythme de travail soutenu. Le diplôme correspond à une cible professionnelle précise, répondant aux besoins des services et des entreprises.

Le diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques admet des bacheliers qui ont envie de suivre des études courtes à l'université (2 ans). Chaque spécialité est conçue pour répondre aux besoins d'entreprises locales. Objectif : s'insérer sur le marché de l'emploi ou poursuivre des études.

• Management en
hôtellerie et restauration •

• Management d'unité de
restauration •



• Management d'unité
de production culinaire •



• Management d'unité
d'hébergement •



• Développement et
animation des
projets territoriaux •



• Gestion de la PME •



• Management
commercial
opérationnel •



• Support à l'action
managériale •



• Tourisme •



• Technico-
commercial •

• Vins, bières et
spiritueux •



• Alimentation
et boissons •



• Accueil d'excel-
lence en tourisme •



APRÈS LE BAC STHR?

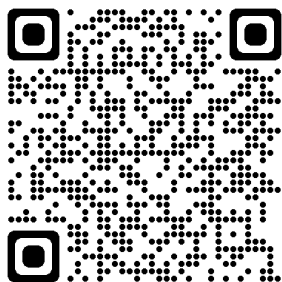
Nous mettons à votre disposition un outil d'accompagnement vers l'enseignement supérieur :

<https://fr.padlet.com/ciomontdemarsan/40>



BUT

Le BUT (Bachelor Universitaire de Technologie) se prépare en trois ans. C'est un diplôme à finalité professionnelle qui permet aussi la poursuite d'études. La formation comprend : 1/2 de formation générale et 1/2 de formation technologique et professionnelle Sélection sur dossier scolaire. Ci-dessous les BUT les plus adaptés.



• Gestion administrative et commerciale des organisations •

• Gestion des entreprises et des administrations •

• Carrières sociales
Parcours villes et territoires durables •

CS FCIL

Le **Certificat de Spécialisation** est un diplôme national professionnel qui se prépare en 1 an après un CAP ou un bac professionnel, voire même parfois après un bac général ou technologique. Il permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Il existe des certificats de spécialisation dans de très nombreux domaines d'activité dont la restauration.

Les **Formations Complémentaires d'Initiative Locale** permettent d'acquérir une qualification spécifique à un domaine professionnel en rapport avec le marché de l'emploi local ou régional. Formation de courte durée (de 6 mois à 1 an) qui alterne cours et enseignements en lycée avec une expérience professionnelle en entreprise (stages), la FCIL vise une insertion professionnelle directe.

• Autres formations
(CS/FCIL/bachelor) •



• Accueil réception •



• Métiers du bar •



• Organisateur de
réception •



• Sommelerie •



• Tourisme vert, accueil et
animation en milieu rural •

