

HÔTELLERIE

RESTAURATION

OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HOTELIÈRE

OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

A. du 3-9-1997 ; JO du 26-9-1997
NOR : MENL9702516A
RLR : 544-4b
MEN - DLC B2

Vu D. n° 95-665 du 9-5-1995 mod; A. du 9-5-1995; A. du 9-5-1995; Avis de la CPC "Tourisme-hôtellerie-loisirs" du 30-1-1997; Avis du CNE-SER du 21-5-1997; Avis du CSE du 29-5-1997,

Article 1 - La définition et les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Le brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration comporte deux options, option A : Mercatique et gestion hôtelière, option B : Art culinaire, art de la table et du service.

Article 2 - Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration sont définies en annexe 1 au présent arrêté.

Article 3 - La formation sanctionnée par le

brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration comporte des stages en milieu professionnel dont les finalités et la durée exigée pour se présenter à l'examen sont précisées en annexe II au présent arrêté.

Article 4 - En formation initiale sous statut scolaire, les enseignements permettant d'atteindre les compétences requises du technicien supérieur sont dispensés conformément à l'horaire hebdomadaire figurant en annexe III au présent arrêté.

Article 5 - Le règlement d'examen est fixé en annexe IV au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe V au présent arrêté.

Article 6 - Pour chaque session d'examen, la date de clôture des registres

d'inscription et la date de début des épreuves pratiques ou écrites sont arrêtées par le ministre chargé de l'éducation nationale.

La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

Article 7 - Chaque candidat s'inscrit à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles 16, 23, 24 et 25 du décret du 9 mai 1995 modifié susvisé.

Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Le brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration est délivré aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret du 9 mai 1995 susvisé.

Article 8 - Les candidats titulaires de l'une ou l'autre option du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure sans avoir à justifier de conditions particulières.

Ces candidats ne passent que les épreuves spécifiques selon l'option postulée.

Article 9 - Les candidats qui se sont présentés sans succès à l'une des options du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration défini par l'arrêté du 19 août 1993 fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure sans avoir à justifier de conditions particulières.

Les candidats peuvent reporter le bénéfice des épreuves obtenues dans le cadre de ce brevet de technicien supérieur. Dans ce cas, ils présentent, d'une part, les épreuves pour lesquelles ils n'ont pas obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 et, d'autre part, les épreuves spécifiques de l'option postulée.

Article 10 - Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisées conformément à l'arrêté du 19 août 1993 précité et les

épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont précisées en annexe VI au présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves de l'examen subit selon les dispositions de l'arrêté du 19 août 1993 précité et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 17 du décret du 9 mai 1995 susvisé et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 11 - La première session du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1998.

La dernière session du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 19 août 1993 portant définition du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration et fixant les modalités de la formation sanctionnée par ce diplôme et de l'arrêté du 19 août 1993 fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration aura lieu en 1997. A l'issue de cette session, les arrêtés du 19 août 1993 précités sont abrogés.

Article 12 - Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 3 septembre 1997

Pour le ministre de l'éducation nationale,
de la recherche et de la technologie
et par délégation,

Pour le directeur des lycées et collèges
Le chef de service, adjoint au directeur
Marie-France MORAUX

N.B. : Les annexes III, IV et VI sont publiées ci-après. L'arrêté et l'ensemble de ses annexes seront disponibles au CNDP, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les CRDP et CDDP.

Annexe III.a

HORAIRE HEBDOMADAIRE EN FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE

Brevet de technicien supérieur hôtellerie restauration
Option A : mercatique et gestion hôtelière

DISCIPLINES	PREMIERE ANNEE TOTAL (COURS + TD +TP)	DEUXIEME ANNEE TOTAL (COURS + TD +TP)
Français	2(2+0+0)	2(2+0+0)
Langues vivantes étrangères		
- langue vivante étrangère A (a)	2(1+1+0)	2(1+1+0)
- langue vivante étrangère B (b)	2(1+1+0)	2(1+1+0)
Environnement économique et juridique		
- économie générale	2(2+0+0)	1(1+0+0)
- économie d'entreprise et gestion des ressources humaines	2(2+0+0)	2(2+0+0)
- droit	1(1+0+0)	2(2+0+0)
Techniques et moyens de gestion		
- gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (c)	8(6+2+0)	8,5 (5,5 + 3 + 0)
- mercatique et travaux d'application (c)	2(2+0+0)	5(3+2+0)
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2(2+0+0)	
Techniques professionnelles (c)		
- génie culinaire (d)	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2(0+0+2)
- restauration et connaissance des boissons	3 (0,5 + 0 + 2,5)	2(0+0+2)
- hébergement et communication professionnelle	2(1+0+1)	3,5 (0,5 + 0 + 3)
Ingénierie et maintenance	1(1+0+0)	
TOTAL	32 (22+4+6)	32 (18+7+7)
Enseignements facultatifs		
- langue vivante étrangère C (a)	2(1+1+0)	2(1+1+0)
- actions professionnelles appliquées	2(2+0+0)	2(2+0+0)

(a) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(b) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(c) y compris la mise en oeuvre de 1 'outil informatique.

(d) Le professeur de sciences appliquées bénéficiera en deuxième année d'un volume horaire annuel de 15 heures, **en plus** de son horaire hebdomadaire, pour intervenir conjointement avec le professeur de génie culinaire lors de certaines séances de techniques **professionnelles**.

A **Annexe III.b**

HORAIRE HEBDOMADAIRE EN FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE

Brevet de technicien supérieur hôtellerie restauration

Option B : art culinaire, art de la table et du service

DISCIPLINES	PREMIERE ANNEE TOTAL (COURE + TD+TP)	DEUXIEME ANNEE TOTAL (COURE + TD +TP)
Français	2(2+0+0)	2(2+0+0)
Langues vivantes étrangères - langue vivante étrangère A (a) - langue vivante étrangère B (b)	2(1+1+0) 2(1+1+0)	2(1+1+0) 2(1+1+0)
Environnement économique et juridique - économie générale - économie d'entreprise et gestion des ressources humaines - droit	2(2+0+0) 2(2+0+0) 1(1+0+0)	1(1+0+0) 2(2+0+0) 2(2+0+0)
Techniques et moyens de gestion - gestion comptable, financière, fiscale et travaux d'application (c) - mercatique et travaux d'application (c)	8(6+2+0) 2(2+0+0)	3(3+0+0) 2(2+0+0)
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration (d)	2(2+0+0)	2(2+0+0)
Techniques professionnelles (b) - génie culinaire (d) - restauration et connaissance des boissons - hébergement et communication professionnelle	3(0,5+0+2,5) 3(0,5+0+2,5) 2(1+0+1)	8(0+0+8) 4(1+0+3) 1(0+0+1)
Ingénierie et maintenance	1(1+0+0)	1(1+0+0)
TOTAL	32 (22+4+6)	32 (18+2+12)
Enseignements facultatifs - langue vivante étrangère C (a) - actions professionnelles appliquées	2(1+1+0) 2(2+0+0)	2(1+1+0) 2(2+0+0)

(a) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, **finnois**, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service **pourra** ultérieurement enrichir cette liste.

(b) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(c) y compris la mise en oeuvre de l'outil informatique.

(d) Le professeur de sciences appliquées bénéficiera en deuxième année d'un volume horaire annuel de 1.5 heures, en **plus** de son horaire hebdomadaire, pour intervenir conjointement avec **le professeur** de génie culinaire lors de certaines séances de techniques **professionnelles**.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

BTS "HÔTELLERIE-RESTAURATION" OPTION A MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE			VOIES SCOLAIRE, APPRENTISSAGE, FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DANS LES ETABLISSEMENTS PUBLICS OU PRIVÉS, ENSEIGNEMENT A DISTANCE ET CANDIDATS JUSTIFIANT DE 3 ANS D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE		FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DANS DE ETABLISSEMENT PUBLICS HABILITE
ÉPREUVES	UNITES	COEF	FORME PONCTUELLE	DUREE	EVALUATION EN COURS DE FORMATION
E 1 Français Coef : 2	U1*	2	écrite	4 heures	4 situations d'évaluation
E2 Communication en langue vivante étrangère (a) Coef : 4 Langue vivante étrangère A (b)	U21*	2	orale	20 min**	2 situations d'évaluation
Langue vivante étrangère B (c)	U22*	2	orale	20 min**	2 situations d'évaluation
E3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entremise hôtelière Coef : 7	U3	7	écrite	5 heures	ponctuelle écrite
E4 Études et réalisations techniques Coef : 3 Analyse de réalisations techniques	u41	1	écrite	2h30	2 situations d'évaluation
Résolution de problèmes professionnels	U42	2	pratique	2h30	4 situations d'évaluation (d)
E5 Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière Coef : 2	U5	1	orale	30min prép. 30min	2 situations d'évaluation
E6 Conduite et présentation d'études techniques Coef : 2 U6			orale	30 min prép. 30min	2 situations d'évaluation
Epreuve facultative					
Langue vivante étrangère C (a)	UF1*	1	orale	20 min**	ponctuelle orale

* Unités communes aux deux options

**précédée d'un temps égal de préparation.

(a) La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celles de l'épreuve obligatoire.

(b) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(c) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(d) 2 situations d'évaluation par domaine : hébergement et communication professionnelle; restauration et connaissances des boissons.

NB. La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation figurent dans l'annexe V, définition des épreuves.

Annexe IV.B

RÈGLEMENT D'EXAMEN

BTS "HOTELLERIE-RESTAURATION" OPTION B ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE			VOIES SCOLAIRE, APPRENTISSAGE, FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DANS LES ETABLISSEMENTS PUBLICS OU PRIVÉS, ENSEIGNEMENT A DISTANCE ET CANDIDATS JUSTIFIANT DE 3 ANS D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE		FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DANS DES ETABLISSEMENTS PUBLICS HABILITES	
EPREUVES	UNITES	COEF	FORME PONCTUELLE	DUREE	EVALUATION En cours DE FORMATION	
El Français Coef : 2	U1*	2	écrite	4 heures	4 situations d'évaluation	
E2 Communication en langue vivante étrangère (a) Coef : 4	U21*	2	orale	20 min**	2 situations d'évaluation	
Langue vivante étrangère A (b)	U22*	2	orale	20 min**	2 situations d'évaluation	
Langue vivante étrangère B (c)						
E3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière Coef : 3	u3	3	écrite	4 heures	ponctuelle écrite	
E4 Études et réalisations techniques Coef : 7 Analyse de réalisations techniques	u41	2,5	écrite	2h30	2 situations d'évaluation	
Résolution de problèmes professionnels	U42	4,5	pratique	5h30	6 situations d'évaluation (d)	
E5 Sciences appliquées Coef : 2	U5	2	écrite	3 heures	2 situations d'évaluation	
E6 Conduite et présentation d'études techniques Coef : 2	U6	2	orale	30min prép 30 min	2 situations d'évaluation	
Épreuve facultative Langue vivante étrangère C (a)	UFI*	1	orale	20 min**	ponctuelle orale	

* Unités communes aux deux options

** précédée d'un temps égal de préparation.

(a) La langue vivante étrangère choisie au titre de 1 'épreuve facultative est obligatoirement différente de celles de l'épreuve obligatoire.

(b) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(c) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(d) 3 situations d'évaluation par domaine : génie culinaire ; service et commercialisation.

NB. La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation figurent dans l'annexe V, définition des épreuves.

Annexe VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ÉPREUVES/UNITÉS

BTS HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION A (ARRÊTE DU 19-8- 1993)	BTS HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION A DEFINI PAR LE PRESENT ARRETE	
~PREUVES	EPREUVES ou sous-épreuves	UNITES
Expression française	Français	U1
Communication en langue vivante étrangère	Communication en langue vivante étrangère -LVEA -LVEB	u21 u22
Étude de cas d'économie et de gestion	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	u 3
Études et réalisations techniques	Études et réalisations techniques - analyse de réalisations techniques - résolution de problèmes professionnels	u41 U42
Mercatique	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière	U5
Épreuve professionnelle de synthèse	Conduite et présentation d'études techniques	U6

BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION B (ARRÊTÉ DU 19-8- 1993)	BTS HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION B DEFINI PAR LE PRESENT ARRÊTE	
EPREUVES	ÉPREUVES ou sous-épreuve	UNITES\$
Expression française	Français	U1
Communication en langue vivante étrangère	Communication en langue vivante étrangère -LVEA -LVEB	u21 u22
Étude de cas d'économie et de gestion	Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière	u 3
Études et réalisations techniques	Études et réalisations techniques - analyse de réalisations techniques - résolution de problèmes professionnels	u41 U42
Études et réalisations techniques	Études et réalisations techniques	
Sciences appliquées	Sciences appliquées	U5
Épreuve professionnelle de synthèse	Conduite et présentation d'études techniques	U6