



LE RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation est dispensée en alternance, sur une durée hebdomadaire basée sur 35h.

15 jours à l'ISCB / 15 jours en entreprise

OPTIONS

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

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- ▶ Communication et expression française
- ▶ LV1 Anglais
- ▶ LV2 espagnol / allemand / italien

ENSEIGNEMENT D'ÉCONOMIE ET DE GESTION HÔTELIÈRE

- ▶ Entrepreneurat et pilotage de L'entreprise hôtelière
- ▶ Conduite du projet entrepreneurial – seulement en 2^e année
- ▶ Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

ENSEIGNEMENT D'HÔTELLERIE RESTAURATION

- ▶ Sciences en hôtellerie restauration seulement en option B
- ▶ Ingénierie en hôtellerie restauration seulement en option B
- ▶ Sommellerie et techniques du bar

seulement en 2^e année en option A

- ▶ Sciences et technologies culinaires
- en 1^{re} puis en 2^e année selon l'option choisie

- ▶ Science et technologie des services en restauration
- en 1^{re} puis en 2^e année selon l'option choisie

- ▶ Science et technologie des services en hébergement
- en 1^{re} puis en 2^e année selon l'option choisie

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION



- Maîtriser les techniques de restaurant et de service des boissons
- Maîtriser les techniques de productions culinaires et d'hébergement
- Maîtriser l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur
- Maîtriser le management d'équipe
- S'adapter aux spécificités des entreprises

LES PRÉREQUIS POUR UNE ADMISSION

LE NIVEAU D'ÉTUDE

De préférence un Bac Technologique Hôtellerie ou un Bac Professionnel OPC ou CSR ou une mention complémentaire Accueil - Réception. Pour les autres bacheliers, des cours et des stages supplémentaires sont intégrés à la formation.

L'ÂGE

- Avoir entre 17 et 29 ans

CONTRAT POSSIBLE

- Apprentissage ou professionnalisation

QUALITÉS

Une excellente tenue et une hygiène corporelle irréprochable, une bonne résistance physique, un sens de l'organisation développé, de la rigueur, et de l'autorité, avoir le sens de la communication, de la courtoisie et de la disponibilité.

Préparez-vous aux métiers de la

L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Inscription sur [PARCOURSUP](https://parcoursup.fr)

ou sur iscb.fr/mhr
(si vous n'avez pas d'identifiant)



58 rue Geogres Delpérier, 37000 Tours
02 47 76 40 80 • iscb@iscb.fr

POURQUOI CHOISIR L'APPRENTISSAGE ?

- Bénéficier d'une première expérience professionnelle
- **Formation gratuite et rémunérée**
- Gagner en autonomie
- Construire son réseau professionnel

PARCOURS POSSIBLE
FORMATION INITIALE / ALTERNANCE