REPUBLIQUE DU SENEGAL

-------------

MINISTERE DU TOURISME

ET DE L’ENVIRONNEMENT

-------------

DECRET : N° 91-1440 du 19 décembre

abrogeant et remplaçant le décret

n° 89-188 du 13 février 1989 portant

organisation de l’Ecole Nationale de

Formation Hôtelière et Touristique

\*\*\*\* LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE \*\*\*\*

**Vu** la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

**Vu** le décret n° 62-260 du 5 juillet 1962 réglementant les conditions d’admission des élèves

étrangers non domiciliés au Sénégal dans les établissements d’enseignement technique

public ;

**Vu** le décret n° 63-649 du 24 septembre 1963 relatif aux stages pratiques des élèves des

établissements d’enseignement supérieur et des établissements de formation de cadres

moyens, modifié ;

**Vu** le décret n° 72-1398 du 6 décembre 1972 portant statut général des établissements

d’enseignement supérieur court ;

**Vu** le décret n° 72-1463 du 15 décembre 1972 fixant la composition et les attributions des

conseils des établissements d’enseignement technique et de formation professionnelle,

modifié par le décret n° 73-492 du 25 mars 1973 ;

**Vu** le décret n° 75-1106 du 6 novembre 1975 relatif aux indemnités de sujétion créées au

Profit de certains fonctionnaires et agents de l’Etat ;

**Vu** le décret n° 77-1044 du 29 novembre 1977 fixant les taux des allocations scolaires dans

les écoles de formation professionnelle des agents de l’Etat, modifié par décret n°82-961

du 6 septembre 1983 et 85-1176 du 13 novembre 1985 ;

**Vu** le décret n° 82-5136 du 23 juillet 1982 relatif à l’attribution des allocations d’études et

de stages ;

**Vu** le décret n° 89-188 du 13 février 1989 portant organisation de l’Ecole Nationale de

Formation Hôtelière et Touristique ;

**Vu** le décret n° 90-348 du 27 mars 1990 portant organisation du Ministère du Tourisme et

De la Protection de la Nature, modifié par le décret n° 91-430 du 8 avril 1991 ;

**Vu** le décret n° 91-423 du 7 avril 1991 portant nomination du Premier Ministre ;

La Cour suprême entendue en sa séance du 19 juillet 1991 ;

Sur le rapport du Ministre chargé du Tourisme ;

**D E C R E T E**

**Chapitre premier : DISPOSITIONS GENERALES**

**Article premier** : L’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique est un établissement d’enseignement professionnel ayant pour vocation principale la formation aux niveaux moyen et supérieur dans les spécialités hôtelière et touristique.

Elle assure la formation permanente des agents des mêmes secteurs par des séminaires et des stages.

Elle est placée sous l’autorité du Ministère chargé du Tourisme.

**Article 2** : L’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique assure la formation dans les domaines suivants :

1. TOURISME : (préparation Brevet de Technicien Supérieur du Tourisme).

* Accueil (guides touristiques, information, animation) ;
* Techniques de production et de vente ;
* Administration et aménagement.

1. HOTELLERIE :

1 – GESTION HOTELIERE : (préparation au Brevet de Technicien Supérieur en Gestion Hôtelière).

* Cadres moyens de l’hôtellerie, agents de maîtrise.

2 – TECHNICIENS DE L’HOTELLERIE : (préparation au Brevet de Technicien de l’Hôtellerie).

* Techniciens hôteliers.

3 – HOTELLERIE ET RESTAURATION : (préparation au Brevet d’Etudes Professionnelles).

* Commis de réception, de cuisine/pâtisserie, de restaurant/…et d’étages, selon option.

**Chapitre II : ORGANISATION**

**Article 3** : Les organes de l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique sont :

* La Direction ;
* Les Conseils.

La Direction comprend :

* Le Directeur ;
* Le Directeur des études et des stages ;
* Le Surveillant Général ;
* Le Personnel administratif.

Les Conseils sont :

* Le Conseil de perfectionnement ;
* Le Conseil des formateurs ;
* Le Conseil de discipline.

**Article 4** : Le Directeur de l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique est choisi parmi  les fonctionnaires de la hiérarchie A ou assimilés.

Il est nommé par décret sur proposition du Ministre chargé du Tourisme. Il a sous son autorité, les personnels des services administratif, technique et pédagogique.

Il est chargé sous l’autorité du Ministre du Tourisme de l’administration dudit établissement et à ce titre, il veille à l’exécution des directives de celui-ci et à l’application du règlement intérieur.

**Article 5** : Le Directeur des Etudes et des Stages est choisi parmi le personnel enseignant de la hiérarchie A ou assimilés du secteur hôtelier ou touristique. Il est nommé par arrêté du Ministre chargé du Tourisme sur proposition du Directeur de l’Ecole.

Il assure sous l’autorité du Directeur, le fonctionnement-pédagogique de l’établissement, l’application des programmes et horaires des enseignements pédagogiques du personnel enseignant, l’organisation et le déroulement des examens et concours.

Il est chargé de l’organisation des stages de leur contrôle et de leur évaluation.

Le Directeur des Etudes et des Stages a la responsabilité de la répartition et de l’utilisation du matériel didactique.

Il peut représenter le Directeur de l’Ecole auprès des organismes et des commissions intéressant l’organisation et le fonctionnement pédagogique de l’Ecole.

**Article 6** : Le Surveillant Général est choisi parmi les fonctionnaires de la hiérarchie B ou assimilés. Il est nommé par arrêté du Ministre chargé du Tourisme sur proposition du Directeur de l’Ecole. Il est chargé, sous l’autorité du Directeur de l’Ecole et après contrôle du Directeur des Etudes et des Stages de toutes les questions de discipline ; il tient à jour les dossiers des élèves.

**Article 7** : Le Conseil de Perfectionnement est présidé par le Ministre chargé du Tourisme ou son représentant.

Il comprend des membres de droit et des membres désignés.

1. Sont membres de droit :

* Le représentant de la Présidence de la République ;
* Le représentant du Ministre chargé de l’Education Nationale ;
* Le représentant du Ministre chargé du Travail et de la Formation Professionnelle ;
* Le représentant du Ministre chargé des Forces Armées ;
* Le Directeur de l’Ecole ;
* Le Directeur des Etudes et des Stages de l’Ecole.

Secrétaire du Conseil :

* Le Surveillant Général de l’Ecole ;
* Deux représentants du Syndicat des Agences de Voyages du Sénégal ;
* Deux représentants du Syndicat patronal des Industries Hôtelières du Sénégal ;
* Un représentant de la Primature.

1. Sont membres désignés :

* Un représentant des formateurs choisi par ses collègues ;
* Un représentant de l’Association des anciens élèves de l’Ecole.

Peuvent être appelés à siéger au Conseil de Perfectionnement, avec voix consultative, toutes personnes dont la participation est jugée utile.

**Article 8** : Le Conseil de Perfectionnement est consulté sur toutes les questions qui concernent l’Ecole, notamment les enseignements et programmes, le régime études, les stages et les examens.

Le Conseil délibère sur toutes les questions relatives au perfectionnement des méthodes pédagogiques et sur les problèmes relatifs à la situation matérielle et morale des élèves et la discipline générale. Il approuve le règlement intérieur de l’Ecole.

Il examine les résultats des élèves et donne son avis sur les actions concernant l’insertion des diplômés de l’Ecole dans la vie professionnelle.

**Article 9** : Le Conseil de Perfectionnement se réunit sur convocation de son Président chaque fois que les circonstances l’exigent, et au moins une fois par an.

Les délibérations du Conseil ne sont valables que si au moins la moitié des membres assistent à la séance ; si le quorum n’est pas atteint, le Conseil se réunit dans les huit jours qui suivent la première séance et délibère quel que soit le nombre des présents. En cas de partage des voix, celle du Président est prépondérante.

Le secrétariat du Conseil est assuré par le Directeur des Etudes sous la responsabilité du Directeur de l’Ecole.

**Article 10** : Le Conseil des Formateurs est présidé par le Directeur, assisté du Directeur des Etudes et des Stages et du Surveillant Général.

Il est composé du personnel enseignant de l’Ecole.

**Article 11** : Le Conseil des Formateurs se réunit sur convocation de son Président et à chaque fois que les circonstances l’exigent et au moins deux fois par année scolaire. Il se réunit en dehors des heures de cours. Des réunions extraordinaires peuvent avoir lieu sur convocation du Directeur de l’Ecole. Le procès-verbal de réunion dressé par le Directeur des Etudes et des Stages est communiqué au Ministre chargé du Tourisme.

**Article 12** : Le Conseil propose des modifications à introduire dans les programmes et dans l’organisation de l’enseignement.

Il donne son avis sur les équipements pédagogiques à réaliser.

Il arrête la liste des élèves admis en année supérieures, statue sur les redoublements et propose les exclusions définitives pour insuffisance de résultats.

**Article 13** : Le Conseil de discipline placé sous la présidence du Directeur de l’Ecole comprend :

* Le Directeur des Etudes et des Stages ;
* Le Surveillant Général ;
* Les Formateurs responsables des divisions ;
* Un représentant de l’Association des parents d’élèves.

Le Surveillant Général dresse le procès-verbal de la réunion.

**Article 14** : La traduction d’un élève devant le Conseil de discipline est décidé par le Chef d’Etablissement.

Le Conseil de discipline se réunit sur convocation de son Président.

**Article 15** : Le Conseil de discipline peut proposer l’une des sanctions suivantes :

* L’avertissement oral ou écrit ;
* L’avertissement avec inscription au dossier ;
* Le blâme ;
* L’exclusion temporaire de l’établissement de 5 jours francs au plus ;
* L’exclusion définitive ;
* L’avertissement, le blâme, l’exclusion temporaire sont prononcés par le Directeur de l’Ecole et l’exclusion définitive par le Ministre chargé du Tourisme.

**Article 16** : Les règles disciplinaires sont précisées par le règlement intérieur de l’Ecole pris sous forme d’arrêté par le Ministre chargé du Tourisme sur proposition du Directeur de l’Ecole.

**Chapitre III : PERSONNEL ENSEIGNANT**

**Article 17**: Le personnel enseignant de l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique comprend des personnes de qualifications au moins égale au Brevet de Technicien Hôtelier (BTH) ou au Brevet de Technicien Supérieur (BTS) selon les niveaux de formation concernant et appartenant ou non au secteur professionnel hôtelier ou touristique.

Il dispense des cours à temps plein ou à temps partiel.

Les obligations à l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique sont fixées provisoirement dans le règlement intérieur de l’Ecole en attendant que cette catégorie de personnel soit dotée d’un statut.

**Article 18** : Le personnel enseignant à titre de vacataire est rétribué suivant les dispositions réglementaires.

**Article 19** : Le personnel enseignant de l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique peut effectuer des recherches pour le compte de l’établissement. Il peut aussi participer à des missions d’inspection d’établissement hôtelier et touristique à la demande du Ministre du Tourisme et être désigné pour encadrer des cycles de perfectionnement ou de formation.

**Chapitre IV : ADMISSION A L’ECOLE**

**Article 20** : L’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique recrute par voie de concours :

* Deux concours directs ;
* Deux concours professionnels.

1. *Les concours directs A et B* :

* Le concours A est ouvert aux titulaires du baccalauréat au moins ou d’un diplôme admis en équivalence ;
* Le concours B est ouvert aux titulaires du BFEM d’un diplôme admis en équivalence ou supérieur.

1. Les concours professionnels C et D :

* Le concours C est ouvert :
* aux titulaires du Brevet de Technicien d’Hôtellerie (BTH) ou du Brevet de Technicien du Tourisme (BTT) justifiant au moins de deux années de pratiques professionnelles ;
* aux titulaires du Brevet d’Etudes Professionnelles (Hôtellerie) justifiant de quatre années de pratiques professionnelles ;
* aux candidats justifiant du niveau de la classe de troisième de l’enseignement moyen et d’au moins quatre ans de pratiques professionnelles.

Les élèves issus des concours B et D forment la division de l’Hôtellerie/Restauration.

**Article 21**: Les candidats doivent remplir les conditions suivantes :

* être apte physiquement ;
* être âgé au 31 décembre de l’année du concours de :

1. Concours A : 19 à 30 ans ;
2. Concours B : 19 à 30 ans ;
3. Concours C : 20 à 35 ans ;
4. Concours D : 20 à 35 ans.

**Article 22** : Les dossiers de candidature doivent être déposés un mois avant la date des concours à la Direction de l’Ecole Hôtelière et Touristique.

La composition du dossier de candidature est précisée par l’arrêté du Ministre chargé du Tourisme qui fixe à chaque session les modalités d’organisation des concours.

**Article 23** : Pour chaque concours, les candidats doivent subir des tests psychotechniques de présélection, des épreuves écrites d’admissibilités et des épreuves orales d’admission.

La nature, la durée et le coefficient des épreuves écrites et pour chaque concours, sont précisés dans l’annexe V.

**Article 24** : Les membres du jury des concours sont nommés par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

**Article 25** : Les élèves issus des concours directs sont boursiers de l’Etat sénégalais et perçoivent à ce titre une allocation mensuelle dont le taux est fixé par décret.

Ils doivent au moment de leur admission, souscrire l’engagement de terminer leurs études à l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique et à celui de ne poursuivre d’autres études parallèles.

La violation de cet engagement entraîne la radiation de son auteur et le remboursement des sommes perçues à titre d’allocations.

**Article 26**: Les candidats de nationalité étrangère titulaires des diplômes requis peuvent être inscrits à l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique sur la demande de leur gouvernement ou d’un gouvernement qui leur offre obligatoirement des bourses d’études.

Ils devront s’acquitter d’un droit d’inscription annuel dont le taux est fixé selon les dispositions réglementaires.

Les diplômes sanctionnant les études leur sont délivrés avec la mention «**à titre étranger**».

**Chapitre V : ORGANISATION DES ETUDES ET DES STAGES**

**Article 27** : La durée des études à l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique est de deux (2) ans pour la préparation du BTS Tourisme ou BEP Hôtellerie/Restauration. La préparation du BTH s’effectue sur trois (3) ans.

Le BTS Gestion Hôtelière se prépare sur deux (2) ans avec en outre un stage de mise à niveau professionnel d’une durée d’un an (sauf pour les candidats titulaires du BTH, qui préparent le BTS GH en deux ans).

Un seul redoublement peut après avis du Conseil des Formateurs être autorisé pendant la durée des études.

**Article 28** : Les élèves sont répartis en divisions : Tourisme, Gestion Hôtelière, Hôtellerie/Restauration. Pour chaque division, la répartition des élèves dans les sections a lieu au plus tard, à la fin de la première année scolaire, compte tenu du nombre de places offertes dans chaque section, de l’option des élèves, leurs résultats de leur aptitude.

**Article 29** : La scolarité comprend :

* Un stage d’imprégnation dans les entreprises hôtelières et touristiques, organisé après le recrutement et d’une durée d’au moins un mois ;
* Un cycle de formation géré par le propre à chaque division et sous la responsabilité d’un chef de division ;
* Un cycle de formation spécialisée, organisé par sections durant lequel les stagiaires assistent à des cours théoriques et effectuent des stages pratiques dans les entreprises hôtelières et touristiques.

Ces stages sont condamnés et suivis par les chefs de division sous la responsabilité du Directeur des Etudes et des Stages.

Lesdits stages obligatoires sont notés par les encadreurs désignés par les directeurs des établissements d’accueil.

A l’issue du stage, chaque stagiaire rédige un rapport de stage sera noté par le professeur concerné.

Pour les élèves préparant le BTS Gestion Hôtelière et Tourisme, le dernier rapport de stage de la première année fera l’objet en fin de cycle d’une soutenance devant un jury.

**Article 30** : A la fin de chaque année scolaire, les élèves reçoivent une note appelée note de fin d’année.

Concernant la première année scolaire, cette note doit être égale moins à 10/20 pour permettre le passage en deuxième année.

Ladite note est composée comme suit :

1. La moyenne des notes des interrogations écrites et orales programmées ;
2. La moyenne des notes de travaux pratiques ;
3. La note de comportement donnée par le Directeur sur proposition du Conseil des formateurs ;
4. La moyenne des notes de travaux pratiques ;
5. La moyenne des notes obtenues aux différents rapports de stages.

Les différentes notes obtenues durant la formation sont mises à la disposition du jury pendant le déroulement des examens de fin d’études (BTS, BTH, BEP).

**Article 31** : Les diplômes sanctionnant la fin des études à l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique sont :

* Le Brevet de Technicien Supérieur de Tourisme (BTS-T) pour la division Tourisme ;
* Le Brevet de Technicien Supérieur de Gestion Hôtelière (BTS-GH) pour la division : Gestion Hôtelière ;
* Le Brevet de Technicien Hôtelier (BTH) pour la division hôtellerie ;
* Le Brevet d’Etudes Professionnelles d’Hôtellerie et de Restauration (BEP) pour la division Hôtellerie/Restauration.

Le diplôme porte l’indication de la spécialité pour laquelle il a été délivré.

**Article 32** : Les programmes et horaires d’enseignement appliqués à l’Ecole sont contenus dans les annexes ci-après dont les détails seront fixés par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

**Annexes I** : Programme d’études pour l’obtention du Brevet de Technicien Supérieur du Tourisme (BTS-T).

**Annexes II** : Programme d’études pour l’obtention du Brevet de Technicien Supérieur de Gestion Hôtelière (BTS-GH).

**Annexes III** : Programme d’études pour l’obtention du Brevet d’Etudes de Technicien de l’Hôtellerie (BTH).

**Annexes IV** : Programme d’études pour l’obtention du Brevet d’Etudes Professionnelles (BEP).

**Article 33** : Les conditions d’obtention du BTS-T et du BTS-GH et du BEP prévus à l’Article 31, sont fixées par décret.

**Chapitre VI : DISPOSITIONS DIVERSES**

**Article 34** : Les professionnels du tourisme participent à la formation :

* en accueillant dans leurs entreprises, les élèves en cours de scolarité à l’Ecole pour la formation pratique et les anciens élèves pour la formation continue, sous la forme de stages, de recyclage, notamment ;
* en prenant en charge une partie de la formation, sous forme de participation matérielle, (achat de petit matériel professionnel, actions de soutien ou de parrainage, organisation de conférences, prêt de matériels ou de locaux, fourniture de documentation pédagogique et professionnelle) ;
* en permettant à leurs cadres supérieurs de donner des cours de vocation et de siéger aux différents jurys d’examens de l’Ecole ;
* en accordant une préférence aux diplômés de l’Ecole à l’embauche.

**Article 35** : Le régime de l’Ecole Nationale de Formation Hôtelière et Touristique est l’externat.

**Article 36** : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires notamment le décret n° 89-188 du 13 février 1989.

Article 37 : Le Ministre du Tourisme est chargé de l’exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Dakar, le 19 décembre 1991

**Par le Président de la République Abdou DIOUF**

**Le Premier Ministre**

**Habib THIAM**

**A N N E X E 1**

**HORAIRES HEBDOMADAIRES RELATIFS AUX SECTIONS PREPARANT**

**AU BTS TOURISME**

**NOMBRE D’HEURES SELON OPTIONS :**

**CREDIT HORAIRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| DISCIPLINES | TRONC COMMUN  (PREMIER TRIMESTRE) | OPTION ACCUEIL | OPTION ADMINISTRATION ET AMENAGEMENT | OPTION TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE VENTE |
| 1. **DISCIPLINES DE FORMATION GENERALE ET DE CULTURE TOURISTIQUE**  * - Formation générale et moyens d’expression * - Psycho-sociologie du Tourisme * - Géographie * - Histoire de l’art | 3  2  3  2 | 3  2  3  2 | 3  2  3 | 3  2  3 |
| 1. **LANGUES VIVANTES ET ETRANGERES**  * - Anglais * - Allemand * - Italien | 4  2  2 | 4  2  2 | 4  2  2 | 4  2  2 |
| 1. **DISCIPLINES DE FORMATION ECONOMIQUIE ET JURIDIQUE**  * - Economie générale * - Economie appliquée à l’entreprise * - Economie Touristique * - Relations sociales et humaines * - Législations | 2  2  2  2  2 | 2  2  2  2 | 2  2  2  2  2 | 2  2  2  2  2 |
| 1. **ENSEIGNEMENT PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  * - Dactylographie et correspondance commerciale * - Itinéraires : Etablissement et commentaires * - Itinéraires et visites, conférences, études de cas * - Etablissement du forfait et son exploitation * - Hôtellerie et tarification | 2  -  4  -  - | 2  2  4  -  - | 2  4  4  -  - | 2  -  4  4  2 |
| **TOTAL** | **34** | **36** | **36** | **36** |

**A N N E X E 1**

**HORAIRES HEBDOMADAIRES RELATIFS AUX SECTIONS PREPARANT**

**AU BTS TOURISME**

**NOMBRE D’HEURES SELON OPTIONS :**

**CREDIT HORAIRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| DISCIPLINES | TRONC COMMUN  (PREMIER TRIMESTRE) | OPTION ACCUEIL | OPTION ADMINISTRATION ET AMENAGEMENT | OPTION TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE VENTE |
| 1. **DISCIPLINES DE FORMATION GENERALE ET DE CULTURE TOURISTIQUE**  * - Formation générale et moyens d’expression * - Psycho-sociologie du Tourisme * - Géographie * - Histoire de l’art | 3  2  3  2 | 3  2  3  2 | 3  2  3 | 3  2  3 |
| 1. **LANGUES VIVANTES ET ETRANGERES**  * - Anglais * - Allemand * - Italien | 4  2  2 | 4  2  2 | 4  2  2 | 4  2  2 |
| 1. **DISCIPLINES DE FORMATION ECONOMIQUIE ET JURIDIQUE**  * - Economie générale * - Economie appliquée à l’entreprise * - Economie Touristique * - Relations sociales et humaines * - Législations | 2  2  2  2  2 | 2  2  2  2 | 2  2  2  2  2 | 2  2  2  2  2 |
| 1. **ENSEIGNEMENT PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  * - Dactylographie et correspondance commerciale * - Itinéraires : Etablissement et commentaires * - Itinéraires et visites, conférences, études de cas * - Etablissement du forfait et son exploitation * - Hôtellerie et tarification | 2  -  4  -  - | 2  2  4  -  - | 2  4  4  -  - | 2  -  4  4  2 |
| **TOTAL** | **34** | **36** | **36** | **36** |

**A N N E X E 2**

**HORAIRES HEBDOMADAIRES DES SECTIONS PREPARANT**

**AU BTS HOTELLERIE/RESTAURATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DISCIPLINES** | **ANNEE MISE A NIVEAU** | **PREMIERE ANNEE BTS** | **DEUXIEME ANNEE BTS** |
| Expression Française | 2 | 2 | 2 |
| Anglais | 2 | 2 | 2 |
| Allemand | 2 | 2 | 2 |
| Découverte pratique de la vie et de l’organisation de l’entreprise | 4 | - | - |
| Sciences appliquées à l’alimentation | 1 | - | - |
| Cuisine (Technologie, Travaux pratiques) | 12 | 2 | 3 |
| Restaurant (Technologie, Travaux pratiques) | 5 | 2 | 3 |
| Hôtel (Technologie, Travaux pratiques) | 4 | 2 | 1 |
| Dactylographie, correspondance | 2 | 2 | 2 |
| Sciences appliquées à l’hôtellerie/restauration | - | 2 | 2 |
| Economie Générale | - | 2 | 2 |
| Droit et fiscalité | - | 2 | 2 |
| Relations sociales et humaines | - | 2 | 2 |
| Conduite et animation de l’entreprise hôtelière  Matière à reformuler du projet arrêté | - | 2 | 2 |
| Mathématiques générales appliquées à la gestion | - | 2 | 2 |
| Outils de gestion | - | 4 | 3 |
| Travaux d’application et de synthèse | - | 2 | 2 |
| Techniques hôtelières | - | 2 | 2 |
| Ingénierie hôtelière et maintenance | - | 2 | 2 |
| **TOTAL** | **32** | **36** | **36** |

**A N N E X E 3**

**HORAIRES HEBDOMADAIRES DES SECTIONS PREPARANT**

**AU BREVET DE TECHNICIEN DE L’HOTELLERIE (B.T.H.)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DISCIPLINES** | **PREMIERE ANNEE BTH** | **DEUXIEME ANNEE BTH** | **TROISIEME ANNEE BTH** |
| 1. **DISCIPLINE D’INFORMATION ET D’EXPRESSION**  * \* Expression française, Culture générale * \* Histoire et Instruction Civique * \* Géographie Touristique * \* Correspondance Commerciale et Hôtelière * \* Législation * \* Anglais * \* Allemand ou Italien * \* Education artistique | 3  1  2  -  -  4  4  2 | 2  -  1  1  1  3  3  2 | 2  -  2  1  2  3  3  2 |
| 1. **DISCIPLINE MATHEMATIQUE ET SCIENTIFIQUE**   \*Mathématiques  \*Economie  \*Vie et gestion de l’entreprise hôtelière  \* Sciences appliquées à l’hôtellerie  \* Alimentation et hygiène alimentaire  \* Organisation de l’entreprise hôtelière | 2  -  3  2  1  - | 2  2  2  2  2  - | 2  1  2  2  2  1 |
| 1. **DISCIPLINES PROFESSIONNELLES**   \*Cuisine (Technologie et travaux pratiques)  \*Restaurant (Technologie et travaux pratiques)  \*Hôtel (Main courante, Caisse, Travaux pratiques)  \* Dactylographie | 4  4  2  2 | 5  4  2  2 | 3  3  2  2 |
| **TOTAL** | **36** | **36** | **36** |

**A N N E X E 4**

**HORAIRES HEBDOMADAIRES DES SECTIONS PREPARANT**

**AU BREVET D’ETUDES PROFESSIONNELLES D’HOTELLERIE (BEP)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINE** | **PREMIERE ANNEE** | **DEUXIEME ANNE** |
| 1. **ENSEIGNEMENT PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  * Travaux pratiques Cuisine/Pâtisserie ou Restaurant/Bar selon option * Technologie et organisation du Travail * Dactylographie et correspondance hôtelière | 15  -  3 | 16  -  3 |
| 1. **DISCIPLINES SCIENTIFIQUES AUXILIAIRES**  * Mathématiques appliquées * Principes de gestion des entreprises * Sciences appliquées aux équipements * Initiation économique * Hygiène Générale et alimentaire | 1  2  1  1  1 | 1  2  1  1  1 |
| 1. **LANGUE VIVANTE ETRANGERE**  * **Anglais** | 2 | 2 |
| 1. **DISCIPLINE D’EXPRESSION ET D’INFORMATION**  * Expression française * Initiationà la vie civique et professionnelle * Connaissance du Monde Contemporain * Préparation à la vie familiale et sociale * Education artistique | 2  1  2  1  1 | 2  1  2  1  1 |
| **TOTAL** | **36** | **36** |

**A N N E X E 5**

1. CONCOURS A (titulaire du BAC)
2. TESTS PSYCHOTECHNIQUES DE PRESELECTION
3. EPREUVES ECRITES
4. Une épreuve de culture générale sur un sujet d’ordre général.

Durée : 3 H

Coefficient : 3

1. Une épreuve d’histoire ou de géographie (BTS-TOURISME) ou une épreuve d’actualité économique (BTS Gestion Hôtelière)

Durée : 1 H ½

Coefficient : 2

1. Une épreuve (d’anglais ou d’allemand ou d’italien au choix du candidat).

Durée : 1 H ½

Coefficient : 2

1. EPREUVES ORALES
2. Un entretien avec le jury, après un exposé sur une question d’ordre général.

Durée : 30 mn

Coefficient : 3

1. Une épreuve de langue (anglais, allemand ou italien au choix du candidat).

Durée : 30 mn

Préparation : 15 mn

Coefficient : 2

1. CONCOURS B : (titulaire du BFEM ou diplôme équivalent)
2. TESTS PSYCHOTECHNIQUES DE PRESELECTION
3. EPREUVES ECRITES
4. Une épreuve de composition française sur un sujet d’ordre général.

Durée : 2 H ½

Coefficient : 3

1. Une épreuve de contrôle des connaissances de la langue française et l’actualité nationale et internationale, consistant en un questionnaire à remplir.

Durée : 1 H ½

Coefficient : 2

1. EPREUVES ORALES
2. Un entretien avec le jury, après un exposé sur une question d’ordre général.

Durée : 30 mn

Préparation : 30 mn

Coefficient : 3

1. Une épreuve d’anglais, d’allemand ou d’italien au choix du candidat.

Durée : 30 mn

Préparation : 30 mn

Coefficient : 2

NB : Les niveaux de recrutement étant identiques pour le …. et le BTH ou concours sera commun aux BTH et aux BEP (selon ouverture des concours et offre des places). Seuls des critères de sélection très rigoureux détermineront l’orientation en BTH ou en BEP.

1. Concours C : (titulaires du BTH, du BT justifiant de 2 années d’expérience professionnelle et aux titulaires du Brevet).
2. EPREUVES ECRITES :
3. Une épreuve de culture générale sur un sujet d’ordre général.

Durée : 3 H

Coefficient : 3

1. Une épreuve d’anglais, d’allemand ou d’italien au choix du candidat.

Durée : 1 H ½

Coefficient : 2

1. EPREUVES ORALES
2. Entretien en français sur un sujet de technologie hôtelière ou touristique.

Durée : 30 mn

Préparation : 30 mn

Coefficient : 3

b)Entretien en anglais, allemand ou italien au choix du candidat.

Durée : 30 mn

Préparation : 30 mn

Coefficient : 2

IV.CONCOURS D : (titulaires du CAP d’hôtellerie justifiant de 2 ans d’expérience professionnelle et aux candidats ayant le niveau du BFEM + 4 ans d’expérience professionnelle en hôtellerie).

1.EPREUVES ECRITES

a) Une épreuve de composition française sur un sujet d’actualité.

Durée : 2 H ½

Coefficient : 3

b)Une épreuve sur un sujet de technologie hôtelière.

Durée : 2 H

Coefficient : 3