

La formation est réalisée sur le site de l'Institut d'Excellence MISO qui dispose d'un outil d'application (hôtel, restaurant, cuisine et bar) pédagogique.

PROGRAMME DU BTS - OPTION A : Mercatique et Gestion Hôtelière

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français	2h	2h
Langue vivante étrangère A	2h	2h
Langue vivante étrangère B	2h	2h
Environnement économique et juridique		
-économie générale	2h	1h
-économie d'entreprise et ressources humaines	2h	2h
-droit	1h	2h
Techniques et moyens de gestion		
-gestion comptable, financière et fiscale et TP	8h	8,5h
-mercatique et travaux d'application	2h	5h
Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration	2h	-
Techniques professionnelles		
-génie culinaire	3h	2h
-restauration et connaissance des boissons	3h	2h
-hébergement et communication professionnelle	2h	3,5h
Enseignement facultatif		
Langue vivante C		
Actions professionnelles appliquées		
Stage en entreprise de 12 semaines minimum		

PROGRAMME DU BTS OPTION B : art culinaire, art de la table et du service

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français	2h	2h
Langue vivante étrangère A	2h	2h
Langue vivante étrangère B	2h	2h
Economie générale	2h	1h
Economie d'entreprise et ressources humaines	2h	2h
Droit	1h	2h
Gestion comptable, financière, fiscale et TP	8h	3h
Mercatique et travaux d'application	2h	2h
Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration	2h	2h
Génie culinaire	3h	8h
Restauration et connaissances et boissons	3h	8h
Hébergement et communication professionnelle	2h	1h
Ingénierie et maintenance	1h	1h

Enseignement facultatif comme pour l'option A