



CONTENU - Durée : 30 mois

24 mois théorique et six (6) mois de stage pratique dans un milieu professionnel

Condition d'admission

Niveau : 3AS ou plus toutes filières

Niveau de qualification

Niveau : V (5)

Modalités de paiement

Coût total : 180 000 DA

Avance : 30 000 DA

Mensualités : 5000 DA

DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

1- PRESENTATION DE LA PROFESSION

1-Branche professionnelle : Hôtellerie – Restauration – Tourisme

2-Famille de métier : Hôtellerie

3-Dénomination de la profession : BTS gestion et administration hôtelières

4- Définition de la profession : Le technicien supérieur en hôtellerie, option : Administration hôtelière est chargé de la gestion de l'établissement hôtelier. Il doit posséder des connaissances théoriques et pratiques de gestion hôtelière qui relève des connaissances de l'environnement de l'entreprise hôtelière : économique, commercial, juridique et social. En somme, il est appelé à gérer : l'outil de production, des ventes, des approvisionnements et des ressources humaines.

5. Taches principales :

- Établir la gestion prévisionnelle
- Mettre en œuvre l'organisation administrative et informatique de l'entreprise hôtelière
- Gérer les approvisionnements, la production et les ventes
- Effectuer le calcul des coûts en restauration et la taxe sur la valeur ajoutée
- Calculer les charges variables et charges fixes : seuil de rentabilité et conséquence pour la gestion
- Gérer les composants du système d'information de l'entreprise
- Gérer la gestion des investissements et du capital technique
- Appliquer les techniques et moyens de gestion
- Gérer les ressources humaines et leur valorisation
- Procéder à la présentation et l'analyse des résultats de l'entreprise hôtelière.



MODULES DE SPECIALITE

- Planification des menus
- Gestion des étages
- Gestion de la réservation
- Gestion de la caisse
- Gestion de la salle de restaurant
- Réception
- Contrôle
- Informatique
- Gestion des stocks et approvisionnement

MODULES COMPLEMENTAIRES

- Règlementation hôtelière
- Techniques d'accueil
- Comptabilité
- L'histoire de l'art en Algérie
- Correspondance hôtelière
- Méthodologie
- Management
- Marketing hôtelier
- Anglais I
- Anglais II
- Hygiène alimentaire
- Hygiène et sécurité hôtelière