

LES DIPLOMES DES FILIERES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES

Hôtellerie, tourisme

Q1_01 Hôtellerie, Restauration



Q1-01

Hôtellerie, Restauration

Niveau I



Niveau II

MASTER PROFESSIONNEL

Droit, économie, gestion, mention métiers du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs :

- spécialité conseil en développement territorial,
- spécialité management du tourisme et des loisirs

LICENCE PROFESSIONNELLE

Arts, lettres et langues, hôtellerie et tourisme,

- spécialité hôtellerie-restauration internationale,
- spécialité concepteur et accompagnateur en écotourisme



Formations hors Académie de Nantes

Niveau III

BTS Management en hôtellerie-restauration
(1^{ère} année commune / 2nde distincte)
option A : Management d'unité de restauration
option B : Management d'unité de production culinaire
Option C : Management d'unité d'hébergement (option C : HORS ACADEMIE)
(A. 15/02/18)

**BTS
Tourisme**

Niveau IV

MC Accueil réception (A. 31/03/08)
MC Organisateur de réceptions (A. 09/05/05)

BP
Arts de la cuisine (A. 07/01/15)
Arts du service et commercialisation en restauration (A. 07/01/15)
Sommelier (A. 03/09/97 modifié A. 18/09/98)
Barman (A. 08/08/94 modifié A. 23/07/98)
Gouvernante (A. 03/08/95 modifié A. 31/07/97)

Bac Pro Commercialisation et service en restauration Cuisine
(A. 31/05/11)
BEP Restauration
- option Commercialisation et services en restauration
- option cuisine (D.I.)

Bac STHR
sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
(A. 11/03/15)

Bac STMG
Spécialités:
- Ressources humaines et communication
- Mercatique

Niveau V

CAP
Agent polyvalent de restauration
(A. 18/06/99)
Cuisine (A. 17/03/16)
Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (A.27/02/17)

MC
Cuisinier en desserts de restaurant
(A. 31/07/97 modifié par A. 04/04/08)
Art de la cuisine allégée (A. 24/03/06)
Employé barman (A. 16/05/97 modifié par A. 03/04/08)
Sommellerie (A. 31/07/96 modifié par A. 01/04/08)

