

RÈGLEMENT D'EXAMEN

(arrêté du 3 septembre 1997)

Option A : Mercatique et gestion hôtelière

B.T.S. HÔTELLERIE - RESTAURATION Option A : Mercatique et gestion hôtelière			Voie scolaire, apprentissage, formation professionnelle continue dans les établissements publics ou privés enseignement à distance et candidats justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle	Formation professionnelle continue dans des établissements publics habilités		
Épreuves	Unités	Coef ficient	Forme ponctuelle	Durée	Évaluation en cours de formation	
E1 Français Coef : 2	U1	2	écrite	4 heures	4 situations d'évaluation	
È2 Communication en langue vivante étrangère (a) Coef : 4 Langue vivante étrangère A (b)	U21	2	orale	20 min.#	2 situations d'évaluation	
Langue vivante étrangère B (c)	U22*	2	orale	20 min.#	2 situations d'évaluation	
E3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière Coef : 7	U3	7	écrite	5 heures	ponctuelle écrite	
E4 Études et réalisations techniques Coef : 3 Analyse de réalisations techniques	U41	1	écrite	2 h 30	2 situations d'évaluation	
Résolution de problèmes professionnels	U42	2	pratique	2 h 30	4 situations d'évaluation (d)	
E5 Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière Coef : 2	U5	2	orale	30 min préparation 30 min	2 situations d'évaluation	
E6 Conduite et présentation d'études techniques Coef : 2	U6	2	orale	30 min préparation 30 min	2 situations d'évaluation	
Épreuve facultative						
1) Langue vivante étrangère C (a)	UF1*	1	orale	20 min #	ponctuelle orale	

* Unités communes aux deux options.

Précédée d'un temps égal de préparation.

(a) La Langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celles choisies au titre de l'épreuve obligatoire.

(b) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(c) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(d) 2 situations d'évaluation par domaine. Hébergement et communication professionnelle ; restauration et connaissance des boissons.

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

B.T.S. HÔTELLERIE - RESTAURATION Option B : Art culinaire, art de la table et du service			Voie scolaire, apprentissage, formation professionnelle continue dans les établissements publics ou privés enseignement à distance et candidats justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle		Formation professionnelle continue dans des établissements publics habilités	
Épreuves	Unités	Coef ficient	Forme ponctuelle	Durée	Évaluation en cours de formation	
E1 Français Coef : 2	U1	2	écrite	4 heures	4 situations d'évaluation	
É2 Communication en langue vivante étrangère (a) Coef : 4 Langue vivante étrangère A (b)	U21	2	orale	20 min.#	2 situations d'évaluation	
Langue vivante étrangère B (c)	U22*	2	orale	20 min.#	2 situations d'évaluation	
E3 Étude économique, juridique et de gestion de l'entreprise hôtelière Coef : 3	U3	3	écrite	4 heures	ponctuelle écrite	
E4 Études et réalisations techniques Coef : 7 Analyse de réalisations techniques	U41	2,5	écrite	2 h 30	2 situations d'évaluation	
Résolution de problèmes professionnels	U42	4,5	pratique	5 h 30	6 situations d'évaluation (d)	
E5 Sciences appliquées Coef : 2	U5	2	écrite	3 heures	2 situations d'évaluation	
E6 Conduite et présentation d'études techniques Coef : 2	U6	2	orale	30 min préparation 30 min	2 situations d'évaluation	
Épreuve facultative						
1) Langue vivante étrangère C (a)	UF1*	1	orale	20 min #	ponctuelle orale	

* Unités communes aux deux options.

Précédée d'un temps égal de préparation.

(a) La Langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celles choisies au titre de l'épreuve obligatoire.

(b) Les langues vivantes étrangères autorisées sont les suivantes : allemand, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe et suédois. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

(c) Le choix de la langue anglaise est obligatoire en langue vivante étrangère B.

(d) 2 situations d'évaluation par domaine. Génie culinaire ; service et commercialisation.