



Mise à jour le 01/06/2026

Filière métier

Tourisme - Hôtellerie - Aéroportuaire

BTS Management en Hôtellerie Restauration - Option C : Management d'Unité d'hébergement

Sur 2 ou 3 ans

CERTIFIÉ PAR

le Ministère chargé de l'enseignement supérieur et de la recherche

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 1 semaine entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.

(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration sera capable de :

- Assurer la relation client dans un contexte de servuction (service et production)
- Apporter au client expertise et conseil
- Encadrer des équipes
- Animer la politique commerciale de son unité
- Développer la relation client tout en menant un management opérationnel performant.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Licence Pro
- Master MBA

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Selon l'option choisie :

- Réceptionniste, chef-fe de réception, responsable accueil
- Concierge, chef-fe concierge, maître-sse d'hôtel, gouvernant-e
- Assistant-e de direction / Directeur-riche d'un établissement hôtelier, d'hébergement, de restaurant ou de cuisine collective
- Sommelier-ère, chef-fe barman-aid
- Commercial-e, directeur-riche commercial-e
- Responsable séminaires ou événementiels
- Chef-fe de partie, chef-fe de cuisine
- Responsable de productions
- Acheteur-euse
- ...

CONTENU DE LA FORMATION

Option C

«Management d'une unité d'hébergement » activités adaptées à l'unité d'hébergement

- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
- Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- Culture générale et expression
- Communiquer à l'écrit et à l'oral en langues étrangères (LV1 et LV2)

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Tout type de lieu de restauration, d'hébergement à caractère social ou commercial, hôtel-restaurant traditionnel et de luxe, chaînes d'hôtellerie restauration nationales et internationales.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option) : Conception et réalisation des prestations de service attendues par le client - Évaluation et analyse de la production de service - Communication avec les autres services.
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client : Participation à la définition de la politique commerciale - Déploiement de la politique commerciale - Développement de la relation client
- Management opérationnel de la production de services : Management de tout ou partie du service - Gestion et animation de l'équipe
- Mise en oeuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité - Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise
- Entrepreneuriat en hôtellerie restauration : Formalisation d'un projet entrepreneurial - Évaluation de la faisabilité du pro

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

Formation en 3 ans :

Titulaire d'un BAC Pro / BAC techno. non issu de la spécialité OU BAC général.
1 année de «prépa» devra être effectuée.

Formation en 2 ans :

Titulaire d'un BAC Pro ou technologique issu de la spécialité OU venant d'une section de «prépa» ou mise à niveau;

- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Être en mesure de travailler en horaires décalés et le week-end.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

675 heures / an

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel – Distanciel synchrone

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS FILIÈRE TERTIAIRE (Assistanat, Hôtellerie-Tourisme) site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 75 39 - tertiaire.e@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

