



Mise à jour le 01/06/2026

Filière métier

Tourisme - Hôtellerie - Aéroportuaire

BTS Management en Hôtellerie Restauration - Option A : Restauration

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 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 A

« Management d'une unité de restauration » activités adaptées à la production du service restaurant du service ou du service bar

- 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
- Entrepreneurat 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
- Entrepreneurat 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

