



**SUR 2 ANS
OU 3 ANS**

**1 SEMAINE
CFA**

**1 SEMAINE
ENTREPRISE**

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



APPRENDRE À

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration
- Fidéliser et développer la clientèle
- Maîtriser les méthodes commerciales, de marketing et de gestion financière d'un établissement hôtelier
- Connaître les techniques d'implantation et d'aménagement d'hôtel et le traitement des différents types de clientèle
- Gérer l'achat, la réception et le stockage des marchandises ainsi que la définition des postes de travail

Au sein

- De tout type de restaurants à caractère social ou commercial.
- Hôtel-Restaurant traditionnel et de luxe,
- Chaînes d'hôtellerie restauration nationales et internationales

QUALITÉS REQUISES: Souci Habilité manuelle à tous les stades de la hiérarchie/ Sens de l'Accueil et de la courtoisie / Capacité à s'intégrer et à diriger/ Parfaite maîtrise du comportement / Bonne résistance physique

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Assurer la gestion des stocks et des équipements dans un établissement hôtelier
- Assurer l'accueil dans un Hôtel ou établissement à caractère commercial
- Assurer le service du client dans un restaurant
- Assister le responsable d'un hôtel ou d'un restaurant

Les particularités du métier

Les périodes d'activité d'un employé de l'hôtellerie restauration coïncident avec les périodes de loisirs et de repos de la clientèle. L'apprenti préparant un BTS est amené à travailler soirs et week-ends, les jours de fête, les jours fériés et aussi très tôt le matin ou tard le soir. L'activité est particulièrement soutenue durant les périodes de vacances et de fêtes.

CONDITIONS D'ADMISSION EN 3 ANS

Jeune de moins de 26 ans ayant un BAC PRO ou un BAC technologique non issu de la spécialité

CONDITIONS D'ADMISSION EN 2 ANS

Jeune de moins de 26 ans ayant un BAC PRO, un BAC général ou technologique issu de la spécialité ou venant d'une section mise à niveau

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence Pro
- Master MBA

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Réceptionniste
- Chef de réception
- Concierge, Chef concierge
- Assistant de direction d'un établissement hôtelier
- Assistant du directeur de l'hébergement
- Responsable accueil
- Gérant de restaurant de collectivité

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr