



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : RESTAURATION

OPTION B : PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

AKTO
L'humain au cœur des services

**SUR
2 OU 3 ANS
1 SEMAINE CFA**

**1 SEMAINE
ENTREPRISE**

Certifié par le
Ministère chargé de
l'enseignement supérieur



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence Pro
- Master MBA

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Selon l'option choisie :

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

CONDITIONS D'ADMISSION

- Formation en 3 ans :
Titulaire d'un BAC Pro ou un BAC techno. non issu de la spécialité. Une première année de mise à niveau devra être effectuée auprès de la filière restauration.
- Formation en 2 ans :
Titulaire d'un BAC Pro, un BAC général ou technologique issu de la spécialité ou venant d'une section de mise à niveau.

Prérequis exigés :

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

CALENDRIER

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

DURÉE

700 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.



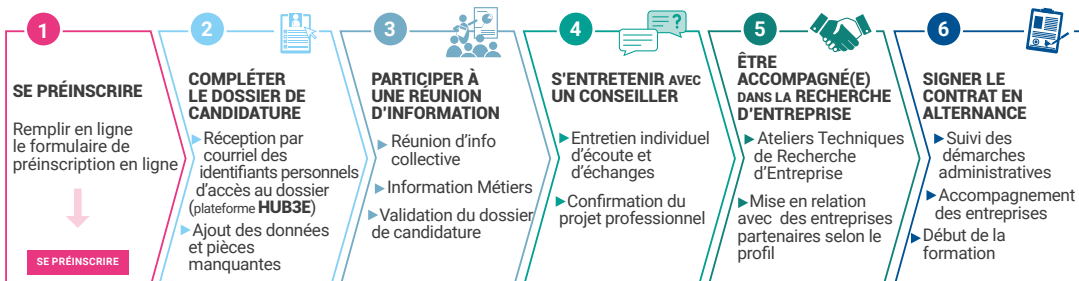
CONTENU DE FORMATION

- **option A** « Management d'une unité de restauration » : activités adaptées à la production du service restaurant du service ou du service bar
 - **option B** « Management d'une unité de production culinaire » : activités adaptées à la production culinaire
 - **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)

Lieu d'exercice de l'activité

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.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur 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.