



Mis à jour en septembre 2021

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

MISE À NIVEAU

AKTO
L'humain au cœur des services

**SUR
1 AN**
1 SEMAINE CFA
1 SEMAINE
ENTREPRISE



OBJECTIFS

- Préparer à l'entrée en BTS Management en Hôtellerie Restauration malgré un BAC non issu de la spécialité
- Obtenir un CAP de la spécialité.

POURSUITE D'ÉTUDES

- **BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C** **mais aussi :**
- BAC Pro. Cuisine (première)
- BAC Pro. Commercialisation et Services en Restauration (première)
- BP Arts de la Cuisine
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef
- Barman
- Employé de restaurant (commis, chef de rang)
- Maître d'hôtel
- Garçon de café
- Employé d'hôtel

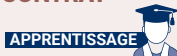
CONDITIONS D'ADMISSION

Titulaire d'un BAC général, professionnel ou un BAC technologique non issu de la spécialité

Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress.

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

650 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.



MISE À NIVEAU BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



CONTENU DE FORMATION

Enseignements théoriques et pratiques :

- Langues vivantes étrangères
- **en cuisine** : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- **en restaurant** : les différents services en restauration, la mise en place de la salle et du bar, techniques de vente des produits et du vin
- **en hôtellerie** : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients
- Sciences Appliquées
- Mercatique
- PSE (Prévention - Santé - Environnement)

Lieu d'exercice de l'activité

Hôtels, restaurants, lieux d'hébergement ou de loisirs touristiques du type club de vacances, ...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

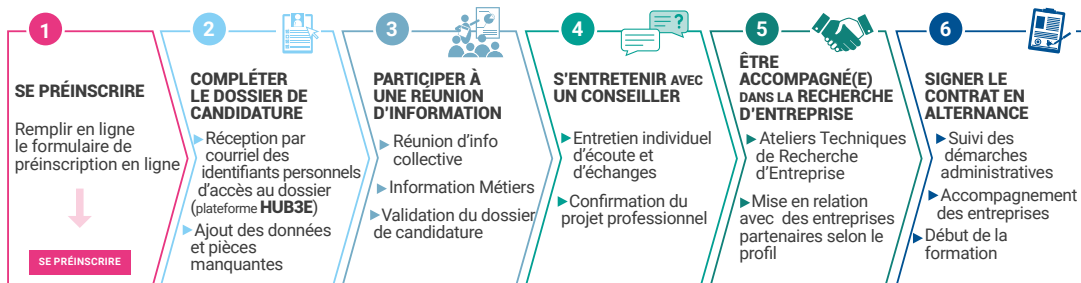
- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût