BTS Management Hôtellerie Restauration (option A Restauration)

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

– En priorité, un Baccalauréat Sciences Technologiques Hôtellerie Restauration
– Baccalauréat Général
– Baccalauréat Professionnel de la filière
– Brevet Professionnel Restaurant

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées sans limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

1330 ans

Validation

BTS Management Hôtellerie Restauration, niveau 5

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 35339 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35339/

Objectifs professionnels

– Définir la politique commerciale de l'entreprise
– Coordonner des actions de promotion
– Contrôler des résultats d'exploitation
– Élaborer un budget
– Coordonner un ou plusieurs services
– Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
– Superviser le recrutement du personnel
– Vérifier les éléments d'activité du personnel
– Réaliser une gestion administrative et comptable

Contenu

– Communication, expression française orale et écrite
– Apprentissage de langues étrangères
– Production de services en hôtellerie restauration
– Animation de la politique commerciale et développement de la relation client mercatique des services en hôtellerie restauration
– Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
– Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
– Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Modalités pédagogiques

centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
– 19 semaines à l'UFA et 33 semaines en entreprise par an

Profil des intervenants

Profil des intervenants
– Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé
– Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction
–

Réussite aux examens
80 %

Insertion professionnelle
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

BTS Management Hôtellerie Restauration (option A Restauration)

inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :
– Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème
– Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité métiers des arts culinaires et des arts de la table
– Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table
– Licence en événementiel
– Reprise d'entreprise
Poursuite professionnelle :
– Maître d'hôtel ou premier maître d'hôtel
– Sommelier
– Chef barman

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56