

BTS Management Hôtellerie Restauration (Option B Cuisine)

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 Cuisinier

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés 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

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale 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 inserjeunes.education.gouv.fr

BTS Management Hôtellerie Restauration (Option B Cuisine)

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée
- Possibilité de bénéficier de l'hébergement au lycée selon les places disponibles

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- Licence tourisme, hôtellerie, événementiel, etc. ...
- Diverses Licences pro comme Génie culinaire et management en hôtellerie restauration...

Poursuite Professionnelles :

- Chef de cuisine, second de cuisine, Chef de partie Cuisinier
- Après quelques années d'expérience, ils pourront briguer des postes d'encadrement ou de direction : Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur de restaurant...

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'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56