

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE- RESTAURATION

Option B : Management d'unités de production culinaire.

Le titulaire d'un BTS management en hôtellerie-restauration intervient dans les domaines de la production culinaire de façon autonome, sous l'autorité d'un responsable, en équipe, dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle, et de l'évaluation.



### CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un baccalauréat professionnel ou technologique du secteur de l'Hôtellerie-Restauration
- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel (hors secteur de l'Hôtellerie-Restauration) et avoir suivi une année de mise à niveau (validation du CAP cuisine ou service)
- Signer un contrat en alternance avec une entreprise (avoir moins de 30 ans pour les contrats d'apprentissage, pas de limite d'âge pour les contrats de professionnalisation)
- Satisfaire à l'entretien de motivation (étude préalable du dossier administratif)



### RYTHME D'ALTERNANCE

1 100 heures au CFA sur les 2 années de formation soit en moyenne 1 semaine sur 2 en entreprise



### PROFIL DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

Entreprises très diversifiées : restaurants, traiteurs, hôtels-restaurants, chaînes hôtelières, restaurations collectives (santé, enseignement, entreprises), restauration concédée (aéroports, centres commerciaux, parcs de loisirs, résidences de tourisme, thalassothérapies, résidences médicalisées, maisons de retraite, résidences étudiantes), etc.



### PROGRAMME

#### Domaines professionnels

- Entreprenariat, pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneuriale
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration et hébergement
- Ingénierie en hôtellerie restauration

#### Domaines généraux

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Langue vivante étrangère : Espagnol



## INFORMATIONS PRATIQUES

- Un diplôme d'état, de niveau 3
- Une formation diplômante, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunérée par l'entreprise qui constitue une expérience professionnelle très recherchée
- Des compétences pour créer ou développer une entreprise
- Une poursuite d'étude envisageable vers une licence pro



## CONTACT

**Elise SAUT**

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.