BTS Management en hôtellerie restauration option A : management d’unité de restauration

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce BTS est accessible sur dossier après les baccalauréats suivants : Bac techno Sciences et Technologies de l’Hôtellerie et de la Restauration (STHR), Bac pro Cuisine, Bac pro Commercialisation et services en restauration. Pour tout autre bac, une année de mise à niveau est nécessaire.

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d’apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d’âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Obtention du BTS MANAGEMENT EN HÔTELLLERIE RESTAURATION OPTION A : MANAGEMENT D’UNITÉ DE RESTAURATION.
En cas d’échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des= résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique «

Objectifs professionnels

Le titulaire d’un BTS Management en hôtellerie restauration est un spécialiste de la relation client dans un contexte de production de services. Il ou elle apporte aux clients expertise et conseil à tout moment de leur parcours dans son domaine de compétence qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères. Au-delà de la maîtrise des techniques de management et des techniques de son champ de compétences, il doit posséder une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de s’adapter aux spécificités de son entreprise. Selon la structure dans laquelle il ou elle travaille, ses activités le ou la conduisent à manager une équipe plus ou moins importante, en relation permanente avec des acteurs internes (hiérarchie ou responsable fonctionnel, autres équipes, autres services) ou externes (fournisseurs, clients, concurrence…) à l’entreprise.

Contenu

Activités professionnelles : Production de services en hôtellerie restauration, 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, Entreprenariat en hôtellerie-restauration.

Connaissances générales et savoirs associés : Culture générale et expression, Langue vivante étrangère 1, Langue vivante étrangère 2, Économie et gestion hôtelière, Environnement juridique et économique de la profession, Gestion des personnels, Économat et gestion des approvisionnements, Coûts directs d’une unité, Production de service (concept et processus), Management, Analyse d’activité, Mesure et analyse de performance, Création et innovation.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d’élève ou d’étudiant du lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Profil des intervenants

Enseignants de l’Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours, à distance…

BTS Management en hôtellerie restauration option A : management d’unité de restauration

modalités d’évaluation ».

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :
U1 : Culture générale et expression
U21 : Langue vivante étrangère 1
U22 : Langue vivante étrangère 2
U31 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
U32 : Projet d’entrepreneuriat en hôtellerie restauration
U33 : Management de la production de services en hôtellerie restauration
U4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
U5 : Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l’option
Unité facultative : Langue vivante étrangère 3

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37889
- Code diplôme : 32033423

En entreprise : apprentissage basé sur l’expérience et la réalisation d’activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L’apprenti est guidé et accompagné par un maître d’apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 1350 heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l’apprenti dans le respect des minimas réglementaires.

Délais et modalités d’accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d’intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.
Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire de ce diplôme peut exercer les fonctions suivantes en début de carrière : maître d’hôtel(MH), premier maître d’hôtel, sommelier, chef barman. Après quelques années d’expérience, il peut évoluer vers des postes d’assistant de direction de restauration, chef sommelier, directeur adjoint, directeur.

Poursuite d’études : Possibilité de poursuivre en licence professionnelle (LP métiers des arts culinaires et des arts de la table), LP organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration, LP organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration) ou en école spécialisée hôtellerie restauration.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent

BTS Management en hôtellerie restauration option A : management d’unité de restauration

handicap.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l’académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031