

# BTS Management en hôtellerie restauration

Mis à jour le 7 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un BAC PRO Cuisine ou CSR.

Être titulaire d'un bac technologique Hôtellerie – Restaurant.

Les autres bacheliers peuvent se présenter, mais une année de remise à niveau est exigée.

## Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

## Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

## Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

700 heures

## Validation

BTS Hôtellerie- restauration (option A ou B ou C).

En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines. Attestation de formation et d'acquis.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.

## Objectifs professionnels

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration est responsable d'un service d'hôtellerie ou de restauration.

Suivant l'option choisie, ses fonctions divergent, il peut être :

- Maitre d'hôtel, sommelier ou chef barman (Option A : Management d'unité de restauration),
- Demi-chef de partie, chef de partie ou second de cuisine (Option B : Management d'unité de production culinaire),
- Assistant gouvernant, gouvernant d'étage, Community manager, chef de brigade réception ou assistant chef de réception (Option C : Management d'unité d'hébergement).

## Contenu

- Communication et Expression Française Langues étrangères (LV1 et LV2)
- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement

## Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

### Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe, Exposés, débats, études cas. Travaux pratiques.

Alternance : 16 à 20 semaines, variable en fonction du profil.

La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et est suivi par le GRETA CFA des Ardennes.

### Moyens pédagogiques

Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs et tableaux interactifs.

Salle bureautique – Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application – Centre de ressources documentaires du lycée.

### Durée

De 400H à 700H. La durée de la formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne

### Délais et modalités d'accès

# BTS Management en hôtellerie restauration

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Oui

Nous contacter.

## Financements possibles

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation et d'un financement région – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur une licence professionnelle en hôtellerie.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408