

BTS Management en Hôtellerie - Restauration

Option A Management d'unité de restauration

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Brevet de technicien supérieur) - Niveau 5
N° RNCP : RNCP37889, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire du BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A maîtrise les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons ou encore encadrer une équipe.

L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails. Le/la titulaire de ce BTS, doté(e) de diverses compétences, étudie également les fondamentaux en cuisine et en hébergement. Aussi, une partie importante de la formation est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

Infos utiles

OBJECTIFS	<p>Le/la titulaire du BTS Management en Hôtellerie - Restauration Option A sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client • Concevoir et réaliser des prestations de services • Gérer et animer une équipe • Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration 	
DURÉE ET RYTHME DE FORMATION	<p>La formation est dispensée sur 2 ans soit 1 351h <i>Une semaine en centre de formation et une semaine en entreprise (voir calendrier)</i></p>	
PRÉREQUIS	<p>Après un BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration, BP Arts de la Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, Bac Pro Cuisine ou Bac Technologique STHR.</p> <p>Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable en CAP (12 mois) est obligatoire Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences Pour tout autre public : consulter l'ICEP</p>	
INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS	<p>Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année • Rentrée tardive possible sous conditions • Formation accessible aux personnes en situation de handicap • Dossier téléchargeable sur icepformation.com 	
MÉTIERS VISÉS	<ul style="list-style-type: none"> • Jeune diplômé : maître d'hôtel (MH) ; premier maître d'hôtel ; sommelier ; chef barman... • Expérimenté : assistant de direction de restauration ; chef sommelier ; directeur adjoint ; directeur... 	
PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES	<p>Le/la titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut prétendre à une poursuite d'études en licence professionnelle ou titre professionnel de niveau BAC+3.</p> <p>Équivalences du BTS : Diplôme de niveau 5</p>	
INDICATEURS QUALITÉ	<p>Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude... À consulter en ligne via ce lien ou en flashant ce QR code :</p>	

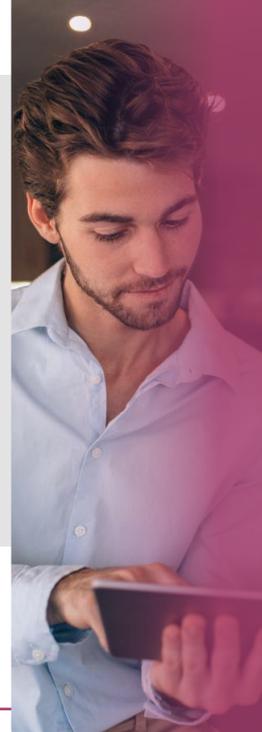
CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management en hôtellerie-restauration et mercatique des services
- Ingénierie pour l'hôtellerie et la restauration
- Sciences et technologies des services
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences pour l'hôtellerie et la restauration

Enseignements généraux :

- Culture générale et expression écrite
- Langues vivantes étrangères



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



E1 – Culture générale et expression écrite - Coef 2, forme : écrit, durée : 3h

E2 – Langues vivantes étrangères

E21/ LV1 : Coef 2, forme : Oral (30min) et écrit (2h), durée : 30 min et 2h

E22/ LV2 : Coef 2, forme : Oral (30min) et écrit (2h), durée : 30 min et 2h

E3 – Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

E31/ Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration - Coef 5, forme : écrit, durée : 3h

E32/ Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration - Coef 3, forme : oral, durée : 1h

E33 / Management de la production de services en hôtellerie-restauration - Coef 3, forme : écrit, durée : 2h

E4 – Mercatique des services en hôtellerie-restauration - Coef 3, forme : oral , durée : 30min

E5 – Conception et production de services en hôtellerie-restauration dans l'option -

Coef 15, forme : écrit (2h) et pratique (6h), durée : 8h

Épreuve facultative - LV3, forme : oral, durée : 15min+15min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; Statut étudiant ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.