



BTS

MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION B MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Cette formation prépare les étudiants et les apprentis à exercer des métiers d'encadrant dans des secteurs variés.

UNE FORMATION EN ALTERNANCE

-  1350H de formation
-  2 semaines en entreprise
-  2 semaines en formation

ECO CAMPUS
445 rue Gabriel Besson
04220 Sainte-Tulle



HÉBERGEMENT



RESTAURATION



PARKING

Contact : Sandra MARANGONI

 s.marangoni@ecpf.school  04.92.70.75.24



LA FORMATION

PROGRAMME

- Culture générale et expression française,
- Langue vivante étrangère :
 - A anglais,
 - B espagnol ou italien,
 - C chinois (en épreuve facultative),
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière,
- Conduite du projet entrepreneurial,
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services,
- Sciences appliquées à l'hôtellerie et restauration,
- Ingénierie en hôtellerie restauration,
- Sciences et technologies culinaires,
- Sciences et technologies des services en restauration,
- Sciences et technologies de services en hébergement.

PRÉ-REQUIS

Bac pro cuisine, commercialisation et services en restauration,
Bac STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
Bac STMG
Bac généraux

Admission après étude du dossier de candidature et entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & D'ÉVALUATION

Formation en alternance, en présentielle
Évaluations ponctuelles - Examen final

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe de travail.

LES MÉTIERS PRÉPARÉS

Demi-chef de partie
Chef de partie
Second de cuisine