

BTS - BREVET D'ÉTUDE SUPÉRIEUR

MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

ALTERNANCE EN 2 ANS

BAC+2

L'option management d'unité de restauration forme un alternant aux responsabilités d'un service d'hôtellerie ou de restauration, le développement et la fidélisation de la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, l'alternant doit acquérir la méthodologie ainsi que les connaissances nécessaires à l'obtention de son BTS. Il devra développer ses compétences techniques afin de mener à bien ses projets.

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire du Bac Professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration / Bac STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration / Bac STMG et Bac généraux.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 24 mois en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
1350 heures de formation.

RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise

ENTREPRISES CIBLÉES

- Entreprise d'hôtellerie restauration ;
- Unité de production de services ;
- Cabinet de conseil en ingénierie ;
- Entreprise de l'industrie agroalimentaire avec service de distribution.

DÉBOUCHÉS

- Maître d'hôtel ;
- Premier Maître d'hôtel ;
- Sommelier ;
- Chef barman.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor RCPTHR ;
- Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration ;
- Licence pro organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration.

CONTENU DES COURS

Communication et expression française ; Langue vivante étrangère ; Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière ; Conduite du projet entrepreneurial ; Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services ; Sommelierie et techniques de bar ; Sciences et technologies des services en restauration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et mises en situation professionnelle.

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen final.