

BTS - BREVET D'ÉTUDE SUPÉRIEUR

# MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

**OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE**

**ALTERNANCE EN 2 ANS**

**BAC+2**



L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC (mention complémentaire) cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

## 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 Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration / Bac Professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration / 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

- Demi-chef de partie ;
- Chef de partie ;
- Second de cuisine.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor RCPTHR ;
- Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table ;
- BP Arts de la cuisine.

## 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 ; Sciences en hôtellerie restauration ; Sciences et technologies culinaires.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et mises en situation professionnelle.

## MODALITÉS D'OBTENTION

Examen final.