

BTS - BREVET D'ÉTUDE SUPÉRIEUR

# MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

**OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT**

**ALTERNANCE EN 2 ANS**

**BAC+2**

Cette option aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

## 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

Assistant(e) gouvernant(e) ; Gouvernant(e) d'étages ;  
Chef de brigade réception ; Assistant(e) chef de réception.

## POURSUITE D'ÉTUDES

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

## CONTENU DES COURS

Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et mises en situation professionnelle.

## MODALITÉS D'OBTENTION

Examen final.