

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

Mis à jour le 28 avril 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un Baccalauréat
Technologique ou Professionnel du
secteur

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

demandeur(se)s d'emploi,
salarié(e)s, stagiaires en contrat de
professionnalisation)

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

BTS Management en Hôtellerie
Restauration
Option A : Management d'unité de
restauration ou
Option B : Management d'unité de
production culinaire

Modalités d'évaluation

Examen terminal national sauf pour
Entrepreneuriat et pilotage de
l'entreprise hôtelière (EPEH)
réalisé en contrôle en cours de
formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs regroupe des branches qui assurent la satisfaction des besoins des individus hors de leur domicile : nourrir, héberger, divertir et détendre. Les établissements du secteur répondent aux souhaits des individus comme des collectivités et contribuent à faire de la France l'un des premiers acteurs mondiaux du tourisme.

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration rassemble une très grande diversité d'activités, d'entreprises (de l'entreprise individuelle aux grands groupes internationaux, de l'hôtellerie de luxe au café restaurant en passant par les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein air mais également les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ...) et d'emplois.

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie – restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS (A, B), il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire . Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Activités visées :

Production de services en hôtellerie restauration

Conception et réalisation des prestations de services attendues par le client

Évaluation et analyse de la production de services

Communication avec les autres services

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Participation à la définition de la politique commerciale

Déploiement de la politique commerciale dans l'unité de production de services

Développement de la relation client

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

12 participants

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37889
- Formacode : 42766
- Code NSF : 334
- Code ROME : G1401

Management de tout ou partie du service

Gestion et animation de l'équipe

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Compétences attestées :

Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client

Évaluer et analyser la production de service

Communiquer avec les autres services

Participer à la définition de la politique commerciale

Déployer la politique commerciale

Développer la relation client

Manager tout ou partie du service

Gérer et animer l'équipe

Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans le service

Mesurer la performance du service et sa contribution à la performance de l'entreprise

Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration

Évaluer la faisabilité du projet

Objectifs pédagogiques :

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Contenu

Enseignement général :

Communication et expression française

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

Langue vivante étrangère Anglais obligatoire
Langue vivante étrangère Espagnol
Enseignement professionnel :
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
Conduite du projet entrepreneurial
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)
Sommellerie et techniques de bar (STB)
Sciences et technologies culinaires (STC)
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :

Formations complémentaires

Licence

Master en hôtellerie ou stratégie

MSc (Master of Science) en Hospitality, International Hotel Business ou

Luxury Hospitality

MBA spécialisé en hôtellerie-restauration ou en hospitality leadership

DÉBOUCHÉS :

Maître d'hôtel (MH)

Premier Maître d'hôtel

Sommelier, Chef barman

Demi-chef de partie

Chef de partie

Second de cuisine

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Pour l'Option A : Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur

Pour l'Option B : Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur

Modalités pédagogiques

Formation d'un groupe dédié composé de salariés en contrat de professionnalisation.

Alternance de périodes de formation au GRETA et en entreprise selon calendrier défini.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

Formateurs pour adultes

Professionnels du secteur

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

Au Greta et au Lycée Edouard HERRIOT : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études de cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI...

En Entreprise : formation basée sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé sous l'attention d'un tuteur .

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques cuisine et restaurant pédagogique – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Durée

Heures d'enseignement : 1350 Volume horaire par semaine : 39 heures

Durée en entreprise : Contrat signé avec l'entreprise

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 22000 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne – Lycée Edouard Herriot (HRT, Service)
- Rue de la Maladière

BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

- 10300 Sainte-Savine
- contact@gretasudchampagne.com
 - 03 25 72 15 85
 - SIRET : 191 000 256 000 39
 - Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)