

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

Mis à jour le 8 juillet 2025

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 :

En fonction de la structure (statut, taille...) de l'organisation qui l'emploie, le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration réalise des activités relevant des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de façon autonome sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation.

Le titulaire travaille en étroite collaboration dans le cadre de son équipe mais également avec les autres personnels de l'entreprise. Il est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. Il ou Elle exerce ses savoir-faire avec le souci d'une maîtrise constante de la qualité.

Objectifs pédagogiques :

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Contenu

Enseignement général :

Communication et expression française

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

DÉBOUCHÉS :

Maître d'hôtel (MH)

Premier Maître d'hôtel

Sommelier, Chef barman

Demi-chef de partie

Chef de partie

Second de cuisine

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

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

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

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

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
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)