BTS Management en hôtellerie restauration

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un BAC PRO Cuisine ou CSR.
Être titulaire d'un bac technologique Hôtellerie – Restaurant.
Les autres bacheliers peuvent se présenter, mais une année de remise à niveau est exigée.

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

700 heures

Validation

BTS Hôtellerie- restauration (option A ou B ou C).
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines. Attestation de formation et d'acquis.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.

Objectifs professionnels

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration est responsable d'un service d'hôtellerie ou de restauration.
Suivant l'option choisie, ses fonctions divergent, il peut être :

- Maitre d'hôtel, sommelier ou chef barman (Option A : Management d'unité de restauration),
- Demi-chef de partie, chef de partie ou second de cuisine (Option B : Management d'unité de production culinaire),
- Assistant gouvernant, gouvernant d'étage, Community manager, chef de brigade réception ou assistant chef de réception (Option C : Management d'unité d'hébergement).

Contenu

- Communication et Expression Française Langues étrangères (LV1 et LV2)
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie restauration
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe, Exposés, débats, études cas. Travaux pratiques.
Alternance : 16 à 20 semaines, variable en fonction du profil.
La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et est suivi par le GRETA CFA des Ardennes.

Moyens pédagogiques

Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs et tableaux interactifs.
Salle bureautique – Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application – Centre de ressources documentaires du lycée.

Durée

De 400H à 700H. La durée de la formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne

Délais et modalités d'accès

BTS Management en hôtellerie restauration

Modalités de suivi

Suivi assuré par la coordonnatrice pédagogique et le formateur référent (suivi en centre et en entreprise).
Livret de formation du stagiaire et grilles d'acquis par domaine d'enseignement.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

Nous contacter.

Financements possibles

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation et d'un financement région – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.
CPF de transition professionnelle.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.

Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur une licence professionnelle en hôtellerie.

Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
  08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408