

Niveau 5

BTS - MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

Option A - Management d'Unité de Restauration

CODE DIPLÔME 32033423 - CODE RNCP 37889

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2023

OBJECTIFS DE FORMATION

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 ou C), il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. 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.

Les objectifs sont :

- Produire des services en hôtellerie-restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Manager la production de services en restauration

- Piloter la production de services en restauration
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Ordinateur portable indispensable
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Bac Pro Commercialisation et services en restauration, BP Arts du service et commercialisation en restauration, Bac technologiques ou généraux

DURÉE

- En 2 ans : 1 360 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

40 semaines de formation réparties sur 2 ans

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations :
referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Culture générale et expression
- Anglais
- Espagnol

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Sciences et technologies culinaires, des services en restauration/hébergement
- Ingénierie en hôtellerie de restauration
- Sciences en hôtellerie de restauration
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial
- Sommellerie et technique de bar

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- 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 l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours
- Mises en situation
- Travaux pratiques en ateliers en présentiel

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

- CS Sommellerie, CS Métiers du Bar, licence professionnelle, Bachelor, École de management et de commerce

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Manager en restauration traditionnelle, gastronomique, collective...
- Responsable de salle, Directeur(trice) de la restauration

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site