

FICHE FORMATION

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR - MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION Option A et B par apprentissage

Objectifs de formation

Poursuite d'études au Bac Technologique et accessible au Bac Professionnel sur dossier.

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement.

L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques fondamentales culinaires ou des services à la clientèle.

Des enseignements généraux à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme.

Stage de 12 semaines.

Durée de la formation

2 ans après l'obtention d'un baccalauréat Technologique ou Professionnel.
Formation en alternance.



Les enseignements

- Gestion
- Langues
- Enseignement pratique (alternance en entreprise).

★

Les orientations

- Brevet professionnel :

Sommelier,
Art du service et commercialisation en restauration

- Licence pro (Mention):

Métiers des arts culinaires et des arts de la table,
Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration,
Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration.

Perspectives de carrière

★ ★ ★

Chef de partie, Responsable d'équipes,
Réceptionniste, Responsable du service d'étages,
Chef de cuisine gérant une structure collective, etc.

Toutes les infos de ce BTS sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Post-bac/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-a-management-d-unite-de-restauration>

★

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Post-bac/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-b-management-d-unite-de-production-culinaire>