



## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

### OBJECTIFS

Produire des services en hôtellerie restauration

Animer la politique commerciale et  
développement de la relation client

Manager la production de services en hôtellerie  
restauration

Piloter la production de services en hôtellerie  
restauration

Entreprendre en hôtellerie restauration

### CONTENU

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

### PRÉ-REQUIS

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude  
médicale, aux titulaires d'un bac technologique

hôtellerie, d'un bac professionnel restauration ou après une classe de Mise à Niveau validée.

## **PUBLIC**

Jeune de moins de 30 ans

## **DURÉE INDICATIVE**

3214h sur 2 années dont :  
1385h en centre de formation  
1829h en entreprise

## **DÉLAI D'ACCÈS**

1 session par an.  
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

## **TARIF**

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

## **FINANCEMENT**

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation

## **MODALITÉ D'ADMISSION**

Admission sur dossier  
Après entretien  
Après test

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

## **NIVEAU DE SORTIE**

Niveau 5 (BTS ou DUT)

## **SERVICE VALIDEUR**

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation  
Le Greta remet une attestation de formation  
Le Greta délivre une attestation des acquis

## **VALIDATION**

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
Epreuves finales d'examen  
La certification peut être obtenue en totalité  
ou partiellement, par bloc de compétences  
La progression des acquis est évaluée  
régulièrement tout au long de la formation.



### ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour  
étudier les conditions d'accès à la formation.

### A NOTER

--

### RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 37889

**Contact : cfa@greta-ardechedrome.fr**

À l'issue de la formation un questionnaire de  
satisfaction sera proposé à l'apprenant pour  
évaluer la formation.

### DOSSIER DE CANDIDATURE



### POUR ALLER PLUS LOIN

#### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Maître d'hôtel (MH)  
Premier Maître d'hôtel  
Sommelier  
Chef barman

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr  
<https://www.onisep.fr/>

### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

#### TAUX DE RÉUSSITE

88% de réussite pour cette formation

**TAUX DE SATISFACTION**

100% de satisfaction

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

**Contacts**

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

**GRETA ARDECHE DROME**

**Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage**

40 Rue Jean Monnet

26600 Tain l'hermitage

Service Apprentissage

Tél : 04 75 82 37 90



**Annexe**

 [bts\\_management\\_en\\_hotellerie\\_-\\_restauration\\_option\\_b.pdf](#)

Mise à jour le 14 Mars 2025

