



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 2023

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite pour cette formation

TAUX DE SATISFACTION

92% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

Contacts

60% de retour à l'emploi à 6 mois pour l'ensemble des apprentis

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 6 Décembre 2024

