

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

**Diplôme de niveau 5  
RNCP37889**

## 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

## PUBLICS

Jeune de moins de 30 ans

## 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.

## DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier  
Après entretien  
Après test

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

## 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.

## VALIDATION

Certification de niveau européen 5  
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation



## DURÉE INDICATIVE

3214h sur deux années dont :  
1385h en centre de formation  
1829h en entreprise  
(durée ajustable selon votre situation : consulter nous).

## DATES DE SESSION(S)

Du 02/09/2024 au 03/07/2026 à  
Tain-l'Hermitage

## LIEU(X) DE FORMATION

**GRETA Ardèche Drôme**  
Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage  
40 rue Jean Monnet  
26600 TAIN-L'HERMITAGE

## CONTACT

04 75 82 37 90  
[cfa@greta-ardechedrome.fr](mailto:cfa@greta-ardechedrome.fr)

### TARIF

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

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation

### DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

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

### ACCESSIBILITÉ

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



### INDICATEURS 2023

**Taux de réussite**  
100% de réussite pour cette formation

**Taux de satisfaction**  
92% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

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

MAJ le 19/03/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

#### LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS