

BTS Management en hôtellerie-restauration option B : management d'unité de production culinaire

Formation accessible En alternance



Métiers et emplois visés :

Chef de partie, Second de cuisine, Chef de cuisine, Responsable de production, Directeur adjoint, Directeur

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Production de services en hôtellerie – restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client en restauration
- Évaluer et analyser la production de services culinaires
- Communiquer avec les autres services

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production culinaire
- Développer la relation client

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration

- Manager tout ou partie de la production culinaire
- Gérer et animer l'équipe de production culinaire

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

- 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

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration
- Évaluer la faisabilité du projet

Contenu de la formation :

- Culture générale et linguistique
- Économie et gestion hôtelière
- Ingénierie en hôtellerie-restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement

Méthodes et outils pédagogiques :

En groupe

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

1350 heures

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Pré-requis :

- Bac Professionnel Restauration ou Bac Technologique
- Tous les baccalauréats après une mise à niveau
- BP Arts de la cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

Modalités d'admission :

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien.
- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

Aucun : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 5 (BTS, DUT)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 5 (BTS) : BTS Management Hôtellerie Restauration: Option B : Management d'unités de production d'unités culinaires ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- C1 : Production de services en Hôtellerie Restauration
- C2: Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- C3: Management opérationnel de la production de services en Hôtellerie Restauration
- C4: Pilotage de la production de services en Hôtellerie Restauration
- C5: Entreprenariat en Hôtellerie Restauration

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP37889 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>.

Financement :

Apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

CPF transition

Financement individuel

Financement sur fonds publics

Plan de développement des compétences

ProA

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan

N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Prochaines dates :

Formation du 28/08/2023 au 27/06/2025

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr