

BTS Management en hôtellerie-restauration option A : management d'unité de restauration

Formation accessible



Métiers et emplois visés :

Maitre d'hôtel, Premier Maitre d'hôtel, Sommelier, Chef barman, Assistant de Direction de restauration, Chef Sommelier, Directeur adjoint, Directeur de restaurant.

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 attendues par le client en restauration
- Évaluer et analyser la production de services en restaurant
- 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 restauration
- Développer la relation client
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration
- Manager tout ou partie du service en restauration
- Gérer et animer l'équipe de restaurant
- 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
- Entrepreneurat 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
- Sommellerie et techniques de bar

Méthodes et outils pédagogiques :

En groupe

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

1350 heures

Pré-requis :

- Bac Professionnel Restauration ou Bac Technologique
- Tous les baccalauréats après une mise à niveau
- BP Art de la cuisine
- BP Art 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 : niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

Niveau de sortie :

niveau 5 (BTS, DUT)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 5 (BTS) : BTS Management en Hôtellerie Restauration . Option A (Management d'unités de restauration) 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
- Le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution où ses compétences seront valorisées (démonstration de produits, usage des matériels spécifiques...).

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Éligible au CPF

Code CPF :

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

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

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

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

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry

Téléphone : 02 79 02 30 00

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