

# 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