

BTS Management en hôtellerie-restauration option C : management d'unité d'hébergement



Métiers et emplois visés :

Assistant(e) chef de réception, Chef de brigade réception, Community Manager, Gouvernant(e) général(e), Directeur d'hébergement, 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 hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- 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 d'hébergement
- Développer la relation client

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration

- Manager tout ou partie de l'hébergement
- Gérer et animer l'équipe d'hébergement

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 :

1400 heures

GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Durée indicative en entreprise :

1460 heures

Pré-requis :

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

Modalités d'admission :

- Sur dossier
- Sur entretien

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 5 (BTS, DUT)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 5 (BTS) : BTS Management en Hôtellerie Restauration . Option C (Management d'unités d'hébergement) 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

Obtention du diplôme niveau BAC+2, insertion professionnelle ou poursuite d'études

Financement :

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

Éligible au CPF

Code CPF :

Tarif de référence :

15€/heure

Lieu(x) de formation :

LOUVIERS

Accès Handicapés :

Accessibilité PMR

GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Prochaines dates :

Formation du 01/09/2022 au 30/06/2024

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Djida MEGHEZZEL

Téléphone : 02 32 96 94 86

Courriel : greta-portes-normandes-louviers-hotellerie-restauration@ac-normandie.fr