

Durée de la formation

2 ANS

Dates de sessions

Septembre à juin

CONTACTS

Conseillère en Formation
Filière Hôtellerie Restauration
Alimentation

Nicole ENSANYAR
06 85 40 90 82
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr

Directrice des Formations
Section Hôtellerie Restauration

Lycée Saint Exupéry
Corinne ROBERT
04 50 56 61 40
corinne.robert1@ac-lyon.fr



Lieu de la formation

GRETA CFA de L'AIN
Lycée Saint Exupéry
15 Avenue Saint-Exupéry
Bellegarde/Valserhône
01200 Valserhône



AIN)))
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

GRETA CFA DE L'AIN

Siège - 1 Rue de Crouy
01000 BOURG EN BRESSE

greta.ain@ac-lyon.fr
<https://www1.ac-lyon.fr/greta/AIN>



Sites et activités certifiés consultables sur www1.ac-lyon.fr/greta/ain



AIN)))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

BTS Management en Hôtellerie-Restauration



greta cfa ain - Décembre 2021



BTS Management en Hôtellerie-Restauration

option A : Management d'unité de restauration

option B : Management d'unité de production culinaire

Missions

Le manager en Hôtellerie-Restauration intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire. Il a pour vocation d'encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprises.

C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire. Il a le sens du contact et pratique plusieurs langues vivantes étrangères.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

La formation

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration se prépare dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation en alternant formation au Greta CFA de l'Ain au Lycée Saint Exupéry à Valsérhône et formation en milieu professionnel.

Public et Prérequis

- Étudiants titulaires
- Bac Pro Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- Bac Technologique ou Bac Général

Recrutement

- 
- Inscription PARCOURS SUP
 - Recrutement sur dossier (motivation, CV, Résultats) et entretien
 - Accompagnement dans la recherche d'entreprises
 - Une connaissance de la filière hôtellerie restauration facilitera l'embauche en apprentissage.

Méthodes pédagogiques

- Formateurs spécialisés du GRETA et professionnels
- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes
- Alternance avec exploitation des périodes en entreprise
- Plateforme E-greta
- Hybridation de la formation possible

Modalités

- Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation de 2 ans
 - Transition Pro
 - PROA
 - CPF

Programme

FORMATION GÉNÉRALE :

Culture générale et expression

Langues vivantes étrangères : Anglais et Espagnol

FORMATION PROFESSIONNELLE :

BLOC 1 Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration (selon option A ou B)

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

BLOC 2 Déployer et développer la politique commerciale et la relation client

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

BLOC 3 Manager et animer les équipes

Manager tout ou partie du service
Gérer et animer l'équipe

BLOC 4 Piloter et participer au contrôle de gestion de l'entreprise

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

BLOC 5 Formaliser un projet entrepreneurial et évaluer sa faisabilité

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



Débouchés

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut viser, en début de carrière, les emplois de :

- Option A Management d'unité de restauration :
Maître d'hôtel (MH) - Premier Maître d'hôtel - Sommelier - Chef barman
- Option B Management d'unité de production culinaire :
Demi-chef de partie - Chef de partie - Second de cuisine



Poursuite d'études possible

- Licences professionnelles
- École de commerce ou management

INSERJEUNES

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>