



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

RNCP : 35339
 ROME : G1401 /
 G1402 / 1703



TROIS OPTIONS POSSIBLES : **OPTION A « MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION »**
OPTION B « MANAGEMENT DES UNITÉS DE PRODUCTION CULINAIRE »
OPTION C « MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT »



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

Objectifs de la formation :

- > Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration
- > Animer la politique commerciale et marketing et développer la relation client
- > Manager tout ou partie du service, gérer et animer l'équipe
- > Piloter l'unité de production : analyse, exploitation des données, contrôle de gestion
- > Formaliser et évaluer un projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

L'intérêt de réaliser son BTS en apprentissage :

- > Une vraie expérience professionnelle salariée
- > La reconnaissance des entreprises (une immersion professionnelle reconnue permettant une formation théorique et pratique optimale),
- > Une formation permettant une rémunération et l'accès à une indépendance financière
- > Des aides financières complémentaires facilitant le parcours de l'apprenti

POURSUITE D'ETUDES

OPTION A	OPTION B	OPTION C
<ul style="list-style-type: none"> - Maître d'hôtel (MH) - Premier Maître d'hôtel - Sommelier - Chef barman... 	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-chef de partie - Chef de partie - Second de cuisine... 	<ul style="list-style-type: none"> - Gouvernant(e) d'étages - Community manager - Chef de brigade réception - Assistant(e) chef de réception...



Contenus

- ✓ Enseignement général
Culture et Expression générale – Anglais, espagnol
- ✓ Enseignement d'économie et gestion hôtelière
EPEH : Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière – Conduite du projet entrepreneurial – MEHMS :
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- ✓ Enseignement d'hôtellerie restauration
Sciences et technologies culinaires, des services en restauration, en hébergement
- ✓ Choix de l'option en 2ème année



Public concerné

- Jeunes de 16 à 29 ans par apprentissage
- Demandeurs d'emploi
- Salariés en C. de Professionnalisation...



Prérequis

- Niveau d'entrée obligatoire : 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique).
- Pour l'apprentissage, inscription Parcours sup



Modalités d'accès

- Obtention du Baccalauréat
- Inscription auprès de l'établissement



Délai d'accès à la formation

3 mois après la signature du contrat.



Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation en cours de formation en situation pratique ;
évaluation en fin de formation avec une mise en situation et un
entretien devant un jury.



Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de
vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



Modalité de formation

Présentiel



Tarif

18,50€ l'heure de formation
Prise en charge totale



Financements

L'entreprise par son OPérateur de de
COmpétences (OPCO)



Lieu

LPO Charles de Gaulle
Rue JACQUES DAGUERRE CS 50047
60321 Compiègne



Intervenants

Formateurs experts dans le
domaine.



Durée de la formation

Du 01/09/2022 au 30/06/2024
Durée en centre : 1353 h
Durée en entreprise : 1864 h



Réunions d'informations collectives

Nous contacter pour toute demande
d'information



Contactez-nous

Agence de Compiègne

@ Compiegne.greta@ac-amiens.fr

Conseiller en formation

@ scolpin.greta@ac-amiens.fr

LPO Charles de Gaulle

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

@ Patrick.engels@ac-amiens.fr

0344869006