

# **BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire**

## **Objectifs**

- Produire des services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développement de la relation client
- Manager la production de services en hôtellerie restauration
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Entreprendre en hôtellerie restauration

## **Contenu**

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- 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
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

## **Pré-requis**

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie, d'un bac professionnel restauration ou après une classe de Mise à Niveau validée.

## **Publics**

Jeune de moins de 30 ans

## **Validation**

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)

## **Modalités d'évaluation**

- Epreuves en cours et /ou fin de formation
- Epreuves finales d'examen
- La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

### **Niveau de sortie**

Niveau 5 (BTS ou DUT)

### **Services valideurs**

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

Le Greta remet une attestation de formation

Le Greta délivre une attestation des acquis

### **Tarif**

Coût de la formation pris en charge par l'opérateur de compétences de l'employeur.

### **Durée Indicative**

3214h sur 2 années dont :

1385h en centre de formation

1829h en entreprise

### **A noter**

--

### **RNCP / RS**

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37889

### **POUR ALLER PLUS LOIN**

#### **Débouchés/ Métiers/ Emplois**

Maître d'hôtel (MH)

Premier Maître d'hôtel

Sommelier

Chef barman

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr <https://www.onisep.fr/>

### **Contacts**

**GRETA ARDÈCHE DRÔME**

**GRETA ARDÈCHE DRÔME**

37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26

26901 VALENCE Cedex1

Tél : 0475823790

Courriel : [contact@greta-ardechedrome.fr](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)

Mise à jour le 22 Mars 2024