



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/>



FICHE FORMATION

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

Mise à jour le 22 Mars 2024

