

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Objectifs

Former un professionnel en :

- Management d'unité de restauration (option A) ;
- Management d'unité de production culinaire (option B).

L'objectif est de former les apprenti(e)s à la gestion et aux techniques classiques et modernes de production de l'hôtellerie et de la restauration.

Le ou la titulaire d'un brevet de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

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

Contenu

La formation en entreprise donne à l'étudiant une représentation concrète du milieu professionnel auquel il se destine, tout en lui permettant d'acquérir et atteindre les compétences professionnelles prévues par le référentiel.

Elle constitue un support privilégié pour :

- Se situer dans l'environnement économique, juridique, managérial et technologique des situations rencontrées et en percevoir les enjeux ;
- Se situer dans un environnement organisationnel et de gestion de l'information ;
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériales, économiques et culturelles ;
- Acquérir et développer des attitudes et des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes s'exerçant dans chacune des activités réalisées.

Pré-requis

La curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction et l'adaptabilité. Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose non seulement sur des compétences techniques, mais aussi sur les qualités personnelles : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Publics

Tout public

Validation

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)

Modalités d'évaluation

Epreuves en cours et /ou fin de formation

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

Niveau de sortie

Niveau 5 (BTS ou DUT)

Services valideurs

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

Tarif

Formation gratuite pour l'apprenti

Frais Pédagogiques pris en charge par entreprise

Durée Indicative

735 heures en centre en première année.

700 heures en centre en seconde année.

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

Mise à jour le 1 Juillet 2024