

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

Diplôme de niveau 5
RNCP37889

FICHE FORMATION

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.

PUBLICS

Tout public.

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.

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques



DURÉE INDICATIVE

735 heures en centre en première année.

700 heures en centre en seconde année.

(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2025 au 30/07/2027

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Ardèche Drôme

Lycée Hôtelier de Tain-
l'Hermitage

40 rue Jean Monnet

26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90

cfa@greta-ardechedrome.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

VALIDATION

Certification de niveau européen 5 (Bac+2)
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS ou DUT)

SERVICE VALIDEUR

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

TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences.
Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Maître d'hôtel (MH)
Premier Maître d'hôtel
Sommelier
Chef barman

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



INDICATEURS 2024

Taux de réussite
88% de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction
100% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi
100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé