

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

## OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Diplôme de niveau 5  
RNCP37889

FICHE FORMATION

### 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

### PUBLICS

Jeune de moins de 30 ans

### 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.

### 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

### 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.

### VALIDATION

Certification de niveau européen 5  
+ 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  
Le Greta remet une attestation de formation  
Le Greta délivre une attestation des acquis



### DURÉE INDICATIVE

3214h sur deux années dont :  
1385h en centre de formation  
1829h en entreprise  
(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](mailto:cfa@greta-ardechedrome.fr)

### 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