

# BTS

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

EN PARTENARIAT AVEC LE CNED

### EN APPRENTISSAGE



## LE MÉTIER

Le ou la titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'une unité d'hôtellerie restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il ou elle possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un(e) organisateur(trice) et un(e) gestionnaire. Il ou elle a le sens du contact et peut pratiquer jusqu'à trois langues vivantes étrangères.

Il s'agit également d'acquérir en formation l'esprit d'entreprendre car dans le secteur de l'hôtellerie restauration l'accès à l'entrepreneuriat est rapidement envisageable après une première expérience professionnelle.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Production de services en hôtellerie restauration.
- Animer la politique commerciale et développement de la relation client.
- Management opérationnel de la production de service en hôtellerie restauration.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Chef de partie.
- Second de cuisine.
- Maître d'hôtel.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : Non communiqué
- Taux d'insertion : Non communiqué
- Taux de poursuite d'étude : Non communiqué
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

### SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée hôtelier - 17000 LA ROCHELLE

Tel : 05.46.44.20.60

Contact : Fabrice DROUET - Animateur pédagogique  
[fabrice.drouet@ac-poitiers.fr](mailto:fabrice.drouet@ac-poitiers.fr) | 05.46.44.76.35.

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un Baccalauréat professionnel ou technologique du secteur de l'hôtellerie-restauration. Année de mise à niveau possible pour les titulaires d'un autre Baccalauréat.
- Être âgé(e) de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : périodes de 3 jours en entreprises et 2 jours en formation par le CNED, entrecoupée de 3 semaines en centre de formation.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1358h.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle.
- Brevet professionnel Barman, Gouvernant(e).



### PLUS D'INFOS

[cfa-acad-poitiers.fr](http://cfa-acad-poitiers.fr)

