

BTS

MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

OPTION B: MANAGEMENT D'UNITÉ
DE PRODUCTION CULINAIRE

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.

L'option management d'unité de production culinaire vise à **maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective)** : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

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.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : 100%
- Taux d'insertion : 70,00%
- Taux de poursuite d'étude : 24,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web 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 | 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 Bac.
- 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 : 5 semaines en entreprise/4 semaines en centre de formation. Suivies d'une période en entreprise de mi-mai à fin août.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1365h.

POURSUITE D'ÉTUDES

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



PLUS D'INFOS

cfa-acad-poitiers.fr

