

# e-BTS

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

En partenariat avec le



EN APPRENTISSAGE



2 ANS

## 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.

## OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- 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.

## 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 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, pour lequel vous pouvez être accompagné.

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 3 semaines en présentiel par année au centre de formation. 2 jours de formation à distance par semaine avec la plateforme du CNED. 1 suivi à distance par mois avec le référent du centre de formation.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1358h.



### 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.

## POURSUITE D'ÉTUDES

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

## DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

## MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

## TARIFS

| Entreprises privées |                     | Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière |                     |
|---------------------|---------------------|--|---------------------|
| Tarifs *:           | prise en charge     | Tarifs *:  | prise en charge     |
| à partir de 12500€  | à 100% par les OPCO | à partir de 5500€  | à 100% par le CNFPT |

\* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

## ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2021-2022

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

