

# BTS

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

### OPTION B

## 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.

## 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.

## 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 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 : 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.

**Nom du certificateur :** Éducation Nationale

**Code RNCP :** RNCP37889

**Date d'enregistrement de la certification :** 24/07/2023



## 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

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

## 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 11093€	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 2022-2023

- Réussite aux examens : 75,00 %
- Taux d'insertion : 73,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 27,00 %

• Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

