

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION B

EN APPRENTISSAGE

**BTS**
NIVEAU 5**2 ANS**

SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

E.P.L.E.F.P.A. KYOTO
26 Avenue de la Fraternité
86034 POITIERS
DDFPT : Christian BARRAULT

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.

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 : 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).

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

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO / l'entreprise. Pas de reste à charge pour l'apprenti.

Pour plus d'information, nous contacter

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 2020-2021

- 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

