

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ
D'HÉBERGEMENT



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.

Cette option aborde la **création, la reprise ou la transmission d'entreprise**. Les élèves apprennent à **superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser** en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

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

- Directeur(rice) d'hôtel.
- Gouvernant(e).
- Réceptionniste.

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*

SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

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

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 : 5 semaines en entreprise/4 semaines en centre de formation. 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

