**RESTAURATION / HOTELLERIE / TOURISME / ANIMATION**

# BTS

## MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A

## EN APPRENTISSAGE

**BTS**
NIVEAU 5

**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.

L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

## 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

- Maître d'hôtel.
- Sommelier.
- Chef barman.

## 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. Période en entreprise de mi-mai à fin août.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1365h.

CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS ACADÉMIQUE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

GIP FCIP ACADÉMIE DE POITIERS

**SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)**

E.P.L.E.F.P.A. KYOTO
26 Avenue de la Fraternité 86034 POITIERS
DDFPT : Jean-Yves DELAMAIDE

## 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 2023-2024**

*Pas de présentation d'apprentis à l'examen en 2024*

**Nom du certificateur :** Éducation Nationale
**Code RNCP :** RNCP37889
**Date d'enregistrement de la certification** : 24-07-2023

**CFA ACADÉMIQUE POITIERS**
Téléport 5 - LP2I 3ème étage - Avenue du Parc du Futur - 86130 Jaunay-Marigny
cfa.acad@ac-poitiers.fr

**PLUS D'INFOS**
cfa-acad-poitiers.fr