#### RESTAURATION / HOTELLERIE / TOURISME / ANIMATION

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION C





**EN APPRENTISSAGE** 

## I F MÉTIFR

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

# **OBJECTIES OPÉRATIONNEI S**

- · 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.

## 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 de de 30 âαé moins 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 mimai à fin août.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel: 1365h.







## 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 |

<sup>\*</sup> 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



