



# BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B : Management d'unité de production culinaire

PERIODE DE FORMATION

de septembre à juin

DUREE

2 ans

## CONTENU DE LA FORMATION

### DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Culture générale et expression (U1)
- ❖ Langue vivante étrangère 1 (U21) – Anglais - Niveau B2 du CECRL
- ❖ Langue vivante étrangère 2 (U22) - Niveau B1
- ❖ Langue vivante étrangère 3 (bloc facultatif UF1) - Niveau B1 du CECRL

CECRL : Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues, pour les activités langagières suivantes : compréhension de documents écrits, production et interaction écrites, production et interaction orales

#### Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ communication professionnelle
- ❖ Égalité professionnelle

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement
- ❖ Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments
- ❖ Gérer les stocks
- ❖ Maîtriser les techniques culinaires fondamentales, Accueillir et servir les clients.
- ❖ Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (ressources humaines / droit / comptabilité / management / marketing)
- ❖ Savoir s'exprimer dans 2 langues étrangères.
- ❖ Maîtriser des techniques culinaires de différents types de restauration
- ❖ Préparer les commandes
- ❖ Confectionner des desserts de restaurant
- ❖ Optimiser les achats : calcul de ratio / relation fournisseurs.
- ❖ Manager une brigade

## OBJECTIFS METIER

Le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution, en tant que chef de partie ou second de cuisine en début de carrière

## DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ P1 Production de services en hôtellerie restauration (U5 Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliqué à l'option))
  - ❖ C1.1 Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
  - ❖ C1.2 Évaluer et analyser la production de services
  - ❖ C1.3 Communiquer avec les autres services
- ❖ P2 Animation de la politique commerciale et développement de la relation client (U4 Mercatique des services en hôtellerie restauration)
  - ❖ C2.1 Participer à la définition de la politique commerciale
  - ❖ C2.2 Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
  - ❖ C2.3 Développer la relation client
- ❖ P3 Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration (U33 Management de la production de services en hôtellerie restauration)
  - ❖ C3.1 Manager tout ou partie du service
  - ❖ C3.2 Gérer et animer l'équipe
- ❖ P4 Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration (U31 pilotage de la production de services en hôtellerie restauration)
  - ❖ C4.1 Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
  - ❖ C4.2 Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- ❖ P5 Entrepreneurat en hôtellerie restauration (U32 Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration)
  - ❖ C5.1 Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
  - ❖ C5.2 Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

## PARTICULARITES DU CENTRE

Partenariats spécifiques avec la Sodexo, la société Qualiséal (PMS), l'INRS/CPAM (SST)

Modalité de suivi en entreprise par le dossier de l'apprenti (temps avant et au retour pour un bilan) et un bilan avec l'entreprise 1 fois par mois

Outils mis à disposition : 2 restaurants d'application de 50 places, 3 cuisines pédagogiques, salles informatiques, centre de documentation et d'information, toutes les salles de cours équipées de vidéoprojecteurs



## EVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Et une épreuve ponctuelle en fin de formation fixée par l'Education Nationale

évaluation en situation professionnelle



## LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers Estran FENELON  
105 Chemin de KerStears  
CS 73817  
29238 BREST Cedex 2



## RENSEIGNEMENT

Frédéric FERELLEC  
02 98 44 17 08  
bts.mhr@estran-brest.education



## ACCESSIBILITE



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



## DATE DE MISE A JOUR

MAI 2022

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier /plateaux techniques
- ✓ Réalisation de travaux collaboratifs
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Travaux dirigés
- ✓ Etudes de cas

## PREREQUIS ET RECRUTEMENT

### PREREQUIS

- ✓ Etre âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- ✓ Etre titulaire d'un Bac Général ou Technologique (hors STHR)
- ✓ ou Être titulaire d'un Bac professionnel (hors BCP cuisine)

### RECRUTEMENT

- ✓ Information via site du lycée Estran FENELON Parcoursup, Onisep, salon des formations AZIMUT
- ✓ Inscription via Parcoursup
- ✓ Recrutement sur dossier (avec lettre de motivation et CV)

## DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

1400 heures en centre de formation, 1890 heures en entreprise, congés payés déduits

Alternance de 2 semaines en formation et 2 semaines en entreprise

## PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

### POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

- Licence pro :
- ✓ métiers des arts culinaires et des arts de la table
  - ✓ organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
  - ✓ organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration
- BP Sommellerie

### VALIDATION

Brevet de technicien supérieur  
Management en hôtellerie-  
restauration : Option B :  
Management d'unité de production  
culinaire

RNCP 35339