



BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A : Management d'unité de restauration

PÉRIODE DE FORMATION

de septembre à juin N+2

DURÉE

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

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
- ❖ 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
- ❖ Gérer une unité d'hébergement et manager le personnel
- ❖ Répondre aux attentes de la clientèle et la fidéliser

OBJECTIFS METIER

Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction

DOMAINE PROFESSIONNEL

Production de services en hôtellerie restauration (U5)
Conception et production de services en hôtellerie restauration - Appliquée à l'option)

- ❖ Entrepreneurat en hôtellerie restauration (U32 Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration)
- ❖ Management opérationnel (U33 Management de la production de services en HR)
- ❖ Recruter du personnel
- ❖ Former du personnel
- ❖ Contrôler le travail du personnel
- ❖ Animer des réunions
- ❖ Connaître le droit du travail
- ❖ Production de service et de pilotage de la production de service (U31 Pilotage de la production de services en HR)
- ❖ Négocier avec ses fournisseurs
- ❖ Établir des budgets

- ❖ S'occuper de l'équipement, de l'approvisionnement
- ❖ Gérer les stocks
- ❖ Assurer une démarche qualité
- ❖ Animation de la politique commerciale et développement de la relation client (U4 Mercatique des services en HR)
- ❖ Assurer la relation clientèle
- ❖ Négocier et assurer le suivi des prestations clientèle (organisation de réception, séminaires...)
- ❖ Connaître sa clientèle
- ❖ Répondre aux attentes spécifiques des clients
- ❖ Adapter son produit
- ❖ Fixer ses prix
- ❖ Communiquer son offre
- ❖ Fidéliser sa clientèle
- ❖ Savoir communiquer en différentes langues étrangères : Anglais, Allemand, Espagnol

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats spécifiques avec professionnels et acteurs de l'Hôtellerie de la Côte de Granit Rose. Outils mis à disposition : Chambres d'application, 1 restaurant d'application de 50 places, cuisines pédagogiques, salles informatiques, centre de documentation et d'information, toutes les salles de cours équipées de vidéoprojecteurs



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Ponctuel



LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier et de tourisme
Saint-Joseph-Bossuet
4 rue de la Bienfaisance
22300 LANNION



RENSEIGNEMENT

UFA Saint-Joseph-Bossuet
Carole LECOQ
02 96 46 26 00
ufa@saintjosephlannion.fr



ACCESSIBILITÉ



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



DATE DE MISE A JOUR

JANVIER 2023

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

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:

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)

RECRUTEMENT

- ✓ Informations sur le site du lycée Saint-Joseph-Bossuet, Parcoursup, Onisep, salon des formations SUPARMOR.
- ✓ 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

Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou professionnalisation) prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Licence pro :

- ✓ organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- ✓ organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration
- ✓ métiers des arts culinaires et des arts de la table

VALIDATION

Brevet de technicien supérieur
Management en hôtellerie-
restauration / Option C :
Management d'unité
d'hébergement

RNCP 35339

