





BTS Management Hôtellerie Restauration (option A Restauration) – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

- En priorité, un Baccalauréat
 Sciences Technologiques
 Hôtellerie Restauration
- Baccalauréat Général
- Baccalauréat Professionnel de la filière
- Brevet Professionnel Restaurant

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées sans limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Durée en entreprise

1350 heures

Validation

BTS Management Hôtellerie Restauration, niveau 5

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

- Définir la politique commerciale de l'entreprise
- Coordonner des actions de promotion
- Contrôler des résultats d'exploitation
- Élaborer un budget
- Coordonner un ou plusieurs services
- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
- Superviser le recrutement du personnel
- Vérifier les éléments d'activité du personnel
- Réaliser une gestion administrative et comptable

Contenu

- Communication, expression française orale et écrite
- Apprentissage de langues étrangères
- Production de services en hôtellerie restauration
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé 19 semaines à l' UFA et 33 semaines en entreprise par an

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs dudiplôme proposé

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et devotre suivi pour les périodes en entreprise

Délais et modalités d'accès

Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO $\,$

Référent handicap







BTS Management Hôtellerie Restauration (option A Restauration) - Apprentissage

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette BP 20160 88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr03 29 62 53 56