

# BTS Management Hôtellerie Restauration (Option B Cuisine) – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

- En priorité, un Baccalauréat Sciences Technologiques Hôtellerie Restauration
- Baccalauréat Général (+ 1 an de mise à niveau)
- Baccalauréat Professionnel de la filière
- Brevet Professionnel Cuisinier, un Brevet Professionnel Restaurant

## Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans  
Personnes reconnues travailleurs handicapés 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/mercato 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 du diplôme proposé  
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et devant être suivi pour les périodes en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage  
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée  
Possibilité de bénéficier de l'hébergement au lycée selon les places disponibles

## Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge par l'OPCO pour l'apprentissage

# BTS Management Hôtellerie Restauration (Option B Cuisine) – Apprentissage

## Référent handicap

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'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56