

BTS Management en hôtellerie restauration – Option B : Management d'unité de production culinaire

Mis à jour le 26 octobre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un diplôme de niveau IV en lien avec le domaine de l'hôtellerie

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Temps plein

Durée en centre

19 semaines

Validation

BTS MHR sous forme d'examen terminal

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

??

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

La 1ère année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

Contenu

Sciences en hôtellerie restauration
Ingénierie en hôtellerie restauration
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
Sciences et technologie culinaires et des services en restauration
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
Sciences et technologies des services en hébergement
Communication et expression française
Langue vivante étrangère 1 (Anglais) et 2 (Allemand ou Espagnol)

Modalités pédagogiques

- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

– Formateurs diplômés dans le domaine enseigné – Professionnels de la restauration

Durée

2 ans avec 19 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d'essai de 45 jours

Délais et modalités d'accès

– Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
– Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
– Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Référent handicap

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

Réseau

BTS Management en hôtellerie restauration – Option B : Management d’unité de production culinaire

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037