

BTS Management en Hôtellerie Restauration – Apprentissage

Mis à jour le 16 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 des métiers de l'hôtellerie restauration.
(Baccalauréat professionnel ou technologique ou autres diplômes équivalents)

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 5 - BAC +2

Public visé

Jeunes de 16 à 29 ans révolus ou autres public éligibles à la signature d'un contrat d'apprentissage.

Rythme

Alternance

Durée en centre

1346 heures

Validation

Certification de niveau 5, le BTS Management en Hôtellerie Restauration, dans l'une des trois options A management d'unité de restauration, B management d'unité de production culinaire ou C management d'unité d'hébergement.

Modalités d'évaluation

Certification par le contrôle en cours de formation (CCF) et des épreuves ponctuelles en fin de deuxième année.

Entrée et sortie

Objectifs professionnels

Le titulaire du diplôme doit, au sein d'une structure de l'hôtellerie restauration :

- Concevoir, réaliser, évaluer les services les prestations rendues aux clients,
- Participer à la politique commerciale, développer la relation client,
- Manager tout ou partie de son établissement, de son service,
- Gérer, recruter et motiver son équipe,
- Mettre en œuvre la politique générale de son entreprise.

Contenu

- Production de services en hôtellerie restauration, soit en cuisine, en service ou en gestion hôtelière,
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client,
- Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration,
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration,
- Entrepreneurat en hôtellerie restauration.

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie de l'alternance avec majoritairement un rythme d'une semaine en entreprise suivi d'une semaine au lycée Stanislas. Soit 38 semaines sur deux ans en centre.
- Au lycée, sont organisés les enseignements de communication et expression française, de LV, de gestion, d'entrepreneuriat, d'ingénierie culinaire, de cuisine, de commercialisation et service, de gestion hôtelière, d'hébergement.
- Les enseignements sont dispensés sous forme de cours, travaux dirigés, travaux pratiques.
- Un suivi individualisé est assuré par l'équipe pédagogique.
- Au besoin, certains modules peuvent être assurés en formation à distance.

Profil des intervenants

– Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé. – Référent, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Durée

Durée du contrat : 2 ans Lieu de formation : Lycée STANISLAS 468 Rue de Vandoeuvre 54600 Villers-lès-Nancy - Possibilité d'accéder au restaurant scolaire - Quelques possibilités d'hébergement à l'internat

Délais et modalités d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage de 2 ans auprès d'une structure de l'hôtellerie restauration.
- Dépôt de dossier de candidature au lycée Stanislas de Villers-Lès-Nancy.

BTS Management en Hôtellerie Restauration – Apprentissage

permanente

Non

Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Pas de limite d'âge pour la signature d'un contrat d'apprentissage.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Centre
- 29 rue des Jardiniers CS 34218
54042 NANCY Cedex
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00