

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE- RESTAURATION

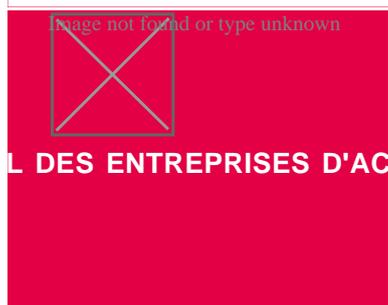
Option B : Management d'unités de production
Le titulaire d'un BTS management en hôtellerie-
restauration intervient dans les domaines de la
production culinaire de façon autonome, sous
l'autorité d'un responsable, en équipe, dont il ou
elle a la charge de l'animation, du contrôle, et
de l'évaluation.



- Être titulaire d'un baccalauréat professionnel ou technologique du secteur de l'Hôtellerie-Restauration
- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel (hors secteur de l'Hôtellerie-Restauration) et avoir suivi une année de mise à niveau (validation du CAP cuisine ou service)
- Signer un contrat en alternance avec une entreprise (avoir moins de 30 ans pour les contrats d'apprentissage, pas de limite d'âge pour les contrats de professionnalisation)
- Satisfaire à l'entretien de motivation (étude préalable du dossier administratif)



1 100 heures au CFA sur les 2 années de formation soit en moyenne 1 semaine sur 2 en entreprise



Entreprises très diversifiées : restaurants, traiteurs, hôtels-restaurants, chaînes hôtelières, restaurations collectives (santé, enseignement, entreprises), restauration concédée (aéroports, centres commerciaux, parcs de loisirs, résidences de tourisme, thalassothérapies, résidences médicalisées, maisons de retraite, résidences étudiantes), etc.



Domaines professionnels

- Entrepreneuriat, pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneuriale
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en restauration et hébergement
- Ingénierie en hôtellerie restauration

Domaines généraux

- Communication et expression française
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Langue vivante étrangère : Espagnol

Image not found or type unknown



INFORMATIONS PRATIQUES

- Un diplôme d'état, de niveau 3
- Une formation diplômante, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunérée par l'entreprise qui constitue une expérience professionnelle très recherchée
- Des compétences pour créer ou développer une entreprise
- Une poursuite d'étude envisageable vers une licence pro

Image not found or type unknown



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.