

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE – RESTAURATION OPTION A MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

Taux de satisfaction : 75.00 %

Taux de réussite : 100.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera
demandé. Prise en charge à
100%.

Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée en centre : 1350 heures

Durée en entreprise : 1400
heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 02/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA

Lycée Montaleau

2 bis, rue Pierre Sépard

94370 Sucy-en-Brie

Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

AGATHE BOUMENDIL

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel :
24 895,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

Eligible CPF N° n°144370

OBJECTIFS

Ce diplôme vise à former des techniciens capables d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité, ouverture d'esprit, courtoisie, maîtrise de soi, etc.) celle-ci vise à faire acquérir : une culture juridique-économique linguistique, des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et gestion, une connaissance approfondie des techniques professionnelles et des compétences informatiques appliquées. Ainsi, le titulaire du BTS Hôtellerie-restauration apprend à organiser et concevoir un système de production et de distribution de biens et de services. A l'issue de la formation, il est capable également de gérer le système d'information hôtelier et la communication d'un établissement.

PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un Bac pro.

Niveau d'entrée : niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 27/03/2023 au 07/07/2023 au Lycée Montaleau à Sucy-en-Brie.

C

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Communication et expression française
- ▶ Langues vivantes.
- ▶ Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- ▶ Conduite du projet entrepreneurial
- ▶ Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- ▶ Sciences en hôtellerie restauration
- ▶ Ingénierie en hôtellerie restauration
- ▶ Sommellerie et techniques de bar
- ▶ Sciences et technologies culinaires
- ▶ Sciences et technologies des services en restauration
- ▶ Sciences et technologies de services hébergement

VALIDATION

- ▶ Diplôme BTS Management en Hôtellerie – Restauration option A management d'unité de restauration niveau : 5

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Il peut postuler soit dans des hôtels, des résidences de tourisme, des centres de vacances ou des structures d'hébergement collectifs ou sociaux (maisons de retraite,...). Il existe de nombreux débouchés à l'étranger, par exemple, dans les sociétés de services travaillant sur des

chantiers de compagnies pétrolières ou d'entreprises de travaux publics.

Métiers accessibles : Maître d'hôtel, Premier maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman,
Assistant de direction de restauration, Directeur adjoint, Directeur.

CODES

NSF : 334

RNCP : 320 33423

CERTIFINFO : 100359

Code Rome : G1401