

Management En Hôtellerie Restauration

Option : A,B,C

Brevet de Technicien Supérieur de niveau 5 en 2 ans (1350 H) en UFA

Fiche **RNCP 37889**

La formation se fait en CONTRAT D'APPRENTISSAGE.

Promo 2021-2023
 (Sur 7 Apprentis présentés
 à l'examen) :

- 85,71% de réussite
- 80% de satisfaction
- 71,43% d'insertion
- 28,57 % Poursuite d'études

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Exercer dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs, pour produire des services
 Encadrer des équipes et travailler dans des groupes à dimension régionale et nationale.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendus par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation clientèle
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration



LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Communication et expression
 française Langue anglaise
 Langue espagnole

Enseignement Professionnel

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise
 hôtelière Management et mercatique
 Sciences et technologies
 Culinaires et de services en restauration en
 hébergement

TOEIC « Test Of English for International Communication »

PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

- Titulaire :

Bac Pro Cuisine
 Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
 Mise à niveau en passant par un CAP de la branche
 professionnelle du secteur
 Bac Sciences et technologies en HR
 Admission via ParcoursSup

Après le BTS

Poursuite d'études

Licence professionnelle, Mentions Complémentaires,

Débouchés professionnels

Encadrement en restauration
 collective Gestionnaire en restauration
 Commercial du produit hôtelier en France ou à l'étranger
 Acheteur avec missions de référencement des fournisseurs
 et des produits
 Responsable de l'entretien et de la maintenance
 Chef de projet d'études d'implantation

RYTHME, DURÉE ET ÉVALUATION

- 2 semaines au centre de formation / mois
- 2 semaines en entreprise

- **Accessibilité :**

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent
 handicap permettra d'évaluer les possibilités
 d'adaptation : alternance@groupe-saintjean.fr

- Epreuve finale ponctuelle écrite et pratique
 (Non-validation par blocs de compétences)

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la
 charge de l'apprenant.
 Les frais pédagogiques sont pris en charge par l'OPCO.