

Management en Hôtellerie Restauration

- Option A** : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire
Option C : Management d'unité en hébergement

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 2022-2024

- 55% de réussite
- Enquête de satisfaction en cours

Promo 2021-2023

- 88,71 % 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

Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Management et mercatique

Sciences et technologies culinaires

Et de services en restauration et hébergement

TOEIC « Test Of English for International Communication »

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.

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 Hôtellerie Restauration

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