

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 37889 | 24-07-2023 | Ministère français de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

Former les futur(e)s responsables d'établissement à la gestion d'une unité d'hôtellerie-restauration, à la fidélisation et au développement de la clientèle. Développer des aptitudes à diriger, former et animer des équipes.

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE


MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 2 ans soit 1 350 heures en centre
- 2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr.

CO-TRAITANCE

Non

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre

MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation – Suivi en entreprise.

PRÉ-REQUIS

- Le BTS Management en Hôtellerie est accessible avec un Bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration), mais aussi un Bac Pro commercialisation et services en restauration ou un Bac Pro cuisine
- Pour les autres types de bacs, passage par une année de mise à niveau obligatoire
- Ou justifier d'une expérience professionnelle significative

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

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

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires



MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans. Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateurs experts des domaines et qualifiés par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du BTS peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou dans une entreprise de l'industrie agroalimentaire ayant un service de distribution et peut occuper les emplois suivants :

- Pour l'Option A - Maître d'hôtel, Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman
- Pour l'Option B - Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine
- Pour l'Option C - Réceptionniste, Assistant chef de réception, Assistant gouvernant, Chef de brigade réception

POURSUITE D'ÉTUDES

Licence Professionnelle Organisation et Gestion des Etablissements Hôteliers et de Restauration.

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

PROGRAMME

Enseignements professionnels

- Conception et production de services en hôtellerie-restauration - RNCP37889BC01
- Mercatique des services en hôtellerie-restauration - RNCP37889BC02
- Management de la production de services en hôtellerie-restauration - RNCP37889BC03
- Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration - RNCP37889BC04
- Projet Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration - RNCP37889BC05

Enseignements généraux

- Culture générale et expression française
- Anglais / Langue vivante II (espagnol, italien ou allemand)
- Dès la 1ère année, l'accent est mis sur l'option choisie grâce à des cours/ateliers spécifiques
- En 2ème année - Enseignement renforcé selon option. Option A : STSR, Sommellerie et techniques de bar (STB)
- Option B : SHR, STC
- Option C : STSH, anglais et hébergement

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- Possibilité de mobilité internationale courte, longue et post apprentissage
- 3 médailles d'Or Nationale au Worldskills France en catégorie Service en salle
- 6 médailles d'Or Nationale Meilleur Apprenti de France en catégorie Cuisine

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **Option A : 89% - Option B : 88% - Option C : 100%**
- Taux d'insertion à 6 mois 2025 : **Option A : 50% - Option B : 50% - Option C : 0%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

 CCI VAUCLUSE