CFA EVE CENTRE DE FORMATION UNIVERSITAIRE EN APPRENTISSAGE

BAC +2
BTS
Code RNCP : 37889

version : janvier 2025

BTS Management en hôtellerie restauration

option A : Management d'unité de restauration

option B : Management d'unité de production culinaire

Type de contrat
Contrat d'apprentissage

Durée de la formation
24 mois
1350 heures
ECTS* : 120
*Système européen de transfert et d'accumulation de crédits

Formation délivrée par
LYCÉE Antonin Carême

Objectifs

L'objectif du BTS Management en hôtellerie restauration est de former les futurs encadrants des entreprises de la restauration, que ce soit en restauration ou en cuisine et selon la taille de l'entreprise.

- **Si vous optez pour l'option restauration**, vous serez en contact avec la clientèle, participerez et managerez vos équipes lors de service en restaurant. Selon la taille de la structure vous aurez une partie de la gestion des personnels, des commandes de marchandises, des coûts de revient et de la relation client à avoir acquis.

- **Si vous optez pour l'option cuisine**, le management de vos équipes sera primordial, la gestion des marchandises, des coûts seront importants, la créativité ou l'inventivité pour faire les menus et les cartes fera partie de vos objectifs.

Pour ces 2 pôles, la connaissance des techniques est très importante, ainsi que d'avoir une solide connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique des entreprises du secteur de la restauration.

Accès au diplôme

Être passionné par le monde de la restauration et titulaire de l'un des diplômes suivants :

- Bac Technologique STHR
- BAC Général avec une année de MAN (mise à niveau).
- BAC PRO MHR option CSR ou cuisine

Avoir réaliser au minimum une période de stage en cuisine ou en commercialisation en restauration.

Dépôt de candidature : Courant janvier 2025 sur parcoursup.

Rythme d'alternance

15 jours en formation / 15 jours en entreprise

Rentrée : Septembre 2025

Modalités pédagogiques :

Méthodes mobilisées : L'acquisition des compétences et des connaissances se fait au travers de cours magistraux, de travaux dirigés, de travaux pratiques, de travaux de groupe et de mises en situation professionnelle.

Contacts

Responsable pédagogique : Stéphane MONIN – stephane.monin@ac-creteil.fr Tél. : 01 64 41 93 03

Contact administratif : Emilie BOUVET – emilie.bouvet1@ac-creteil.fr Tél. :01 64 41 92 93

Contact CFA EVE : Chargé(e) des relations entreprises : VINOLO Johanna - j.vinolo@cfa-eve.fr - Tél : 01 60 79 56 09 / Référent(e) handicap : DARRAC Elodie - e.darrac@cfa-eve.fr - Tél : 01 60 79 54 00 / En savoir +

Lieu(x) de formation

Lycée Antonin Carême
Place Courbet
77176 SAVIGNY-LE-TEMPLE

Programme de la formation

U1 Culture Générale et expression :

- Communiquer par écrit ou oralement,
- S'informer et se documenter,
- Appréhender un message,
- Réaliser un message, apprécier un message ou une situation.

U21 et U22 Langue étrangère 1 et 2 :

- Comprendre des documents écrits,
- Exploiter des textes, des documents de nature diverses à caractère professionnel.
- **Comprendre et construire un dialogue oral dans une perceptive professionnelle.**

U31 Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration :

- S'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches, des procédures, un système d'information de gestion ;
- Exploiter des données sectorielles et de l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes.
- Analyser une situation réelle et contribuer à la prise de décision en termes de pilotage d'une entreprise.
- Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.

U32 Projet d'entrepreneuriat ou de développement de l'entreprise hôtelière.

- Décrire techniquement le contexte professionnel choisi.
- Synthétiser son analyse du contexte économique, commercial, financier et juridique.
- Effectuer les traitements et des analyses pertinentes en matière de gestion comptable, financière et ressources humaines du projet.
- Dégager une problématique entrepreneuriale ou technique et apporter des solutions concrètes.
- Formuler et rédiger des recommandations pertinentes.

U33 Management de la production de services en hôtellerie restauration :

- Comprendre techniquement un contexte professionnel ;
- Synthétiser son analyse, effectuer les traitements et les analyses en matière management opérationnel ;
- Dégager une problématique managériale et y apporter une solution concrète.
- Formuler et rédiger des recommandations pertinentes pour éclairer une prise de décision.

U4 Mercatique des services en hôtellerie restauration.

- Capaciter à adapter la politique commerciale dans une unité de production de service ;
- Capaciter à évaluer les résultats commerciaux d'une unité de production de service, proposer une politique tarifaire ;
- Capaciter à maitriser la relation commerciale ;
- Capaciter à utiliser les techniques et outils de ventes, de mettre en œuvre une démarche de fidélisation et de communiquer oralement.

U5 Conception et production de service en hôtellerie restauration dans l'option (selon l'option choisie)

- Réaliser une partie écrite, exploiter des documents, proposer des actions correctives, gérer, organiser une production de votre option,
- Produire un service en service en hôtellerie restauration dans l'option choisie

Blocs de compétences

Management d'unité de restauration :

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

Management d'unité de production culinaire :

- Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client ;
- Evaluer et analyser la production de services culinaires ;
- Communiquer avec les autres services ;
- Participer à la définition de la politique commerciale ;
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production culinaire ;
- Développer la relation client ;
- Manager tout ou partie de la production culinaire ;
- Gérer et animer l'équipe de production culinaire ;
- 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 ;
- Evaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

Public concerné

Contrat d'apprentissage

- Avoir moins de 30 ans à la date de début du contrat,
- **et** être de nationalité française, ressortissant de l'UE, ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

La formation est gratuite pour l'alternant.

Qui peut accueillir un jeune en contrat d'apprentissage ?

- **Toute personne physique ou morale de droit privé, assujettie ou non à la taxe d'apprentissage :** les entreprises, les sociétés civiles, les groupements d'intérêt économique, les associations…
- **Toute personne morale de droit public dont le personnel ne relève pas du droit privé :** l'État, les collectivités territoriales, les établissements publics…

Marche à suivre

1. Candidater via le site du CFA, www.cfa-eve.fr ou directement auprès des écoles / universités partenaires concernées.
2. Rechercher activement une structure d'accueil et répondre aux offres de nos partenaires.
3. L'inscription n'est définitive qu'à la signature du contrat d'apprentissage.

AGESUP A EVRY – CFA EVE
48, cours Blaise Pascal
91025 EVRY-COURCOURONNES Cedex
Tél. : 01 60 79 54 00 - cfa@cfa-eve.fr - www.cfa-eve.fr
UAI : 0912119J – SIRET : 402 924 849 00027