BTS Management en hôtellerie restauration option B : management d'unité de production culinaire

Formation en alternance | RNCP 37889 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 5

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 24/07/2023 - **Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche**



Le titulaire d'un BTS Management en hôtellerie et restauration, option B, se spécialise dans la restauration et encadre des équipes de tailles variées. Il intervient pour produire des services et, avec de l'expérience, peut créer ou reprendre une entreprise.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Béziers

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire de l'un de ces diplômes : BP Arts de la cuisine, MC Organisateur de réception, Bac TH, Bac Pro Cuisine, Bac du second degré (après une année de « mise à niveau »)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale et la déployer
- 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 l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

88,69%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

73,17%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

La première année est commune aux trois options du BTS Management en Hôtellerie Restauration et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation selon l'option choisie.

Domaine professionnel

- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Conception et production de services en cuisine

Domaine général

- Communication et expression française
- Langues vivantes étrangères : espagnol et anglais

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

Selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant le cursus de formation et les expériences professionnelles :

- Demi-chef de partie ou Chef de partie
- Second de cuisine ou Chef de cuisiner
- Responsable de production
- Directeur adjoint ou Directeur

Poursuite d'études

- BAC+3 Responsable de Centre de Profit Tourisme Hôtellerie Restauration

Date de mise à jour : 06/10/2026