



BTS Management en hôtellerie restauration option C : management d'unité d'hébergement

Formation en alternance | RNCP 37889 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 5 (niveau bac +2)

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 produit des services et encadre des équipes dans l'hôtellerie, la restauration et les loisirs. Spécialisé en hébergement, il gère des équipes de taille variable selon l'entreprise.

TARIF	PUBLIC ET PRÉ-REQUIS
Formation financée par France Compétences et les OPCO	Public cible <ul style="list-style-type: none">Jeune de 15 à 29 ansTout autre public : nous consulter Pré-requis et niveau d'entrée <ul style="list-style-type: none">Être titulaire de l'un de ces diplômes : BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Sommelier, MC Organisateur de réception, MC Accueil Réception, Bac TH, Bac Pro Commercialisation et services en restauration, Bac du second degré (après une année de « mise à niveau »)
DURÉE ET RYTHME	2 ans
LIEUX	Béziers
ACCESIBILITÉ	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.
	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES <ul style="list-style-type: none">Produire des services en hébergementAnimer la politique commerciale et développer la relation clientAssurer le management opérationnel de la production de services en hébergementPiloter la production de services en hébergementFormaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
	MODALITÉS D'ACCÈS <ul style="list-style-type: none">Pré-inscription en ligneValidation du projet par un conseillerAccompagnement à la mise en relation avec des entreprisesDélais d'accès : durée d'instruction du dossier

81,82%
de réussite aux examens en
Hôtellerie 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**

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de
formation

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

- Entrepreneuriat, pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologies : culinaires restauration – hébergement
- Ingénierie en hôtellerie-restauration

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 :

- Assistant(e) ou Gouvernante(e) d'étage
- Community manager (animation site internet)
- Yield manager (politique tarifaire pour optimiser taux remplissage)
- Assistant(e) ou chef de réception
- Directeur adjoint ou Directeur

Poursuite d'études

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

