



## 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**

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

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 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 »)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Produire des services en hébergement
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Assurer le management opérationnel de la production de services en hébergement
- Piloter la production de services en hébergement
- Formaliser un 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

# 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 Gouvernant(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

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

