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

100%
de réussite aux examens en Hôtellerie de Purple Campus

100%
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

- 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

Date de mise à jour : 06/10/2026