



BAC+2

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Réf. : HR-APP-05

NIVEAU 5 • BAC+2

Code RNCP : 35339

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif

Formation financée par France Compétences et les OPCO

Durée & rythme

1 100 h sur 2 ans, hors examens finaux

Lieux

BÉZIERS - MARGUERITES - TARBES

Type de formation

Collective en face-à-face

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Le(la) titulaire d'un BTS Management en hôtellerie et restauration intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Pour l'option B, il(elle) réalise des activités dans les domaines de la restauration, avec pour vocation d'encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Avec des expériences professionnelles réussies, il(elle) est en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 18 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou une RQTH

PRÉ-REQUIS & 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

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



BAC+2

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

HÔTELLERIE RESTAURATION

74,03%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

83,57%

de réussite aux examens
Filière Hôtellerie Restauration

CONTACTS

BÉZIERS T. 04 67 80 97 09
beziers@purple-campus.com

MARGUERITES T. 04 66 87 97 57
marguerites@purple-campus.com

TARBES T. 05 62 93 40 60
tarbes@purple-campus.com

PROGRAMME

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

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Culture générale et expression
- Langues vivantes étrangères : espagnol et anglais

EQUIPES, MÉTHODES & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle