

CONDITIONS pour postuler

- Titulaire du Baccalauréat Technologique STHR ou du Baccalauréat Professionnel spécifique au secteur HR
- Autre candidat : diplôme équivalent homologué de niveau IV (BAC) + une année préparatoire de mise à niveau (MAN)

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Parcoursup
ET
pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Débouchés professionnels

En début de carrière, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration option A peut accéder aux métiers suivants : Maître d'hôtel (MH), Premier Maître d'hôtel, Sommelier, Chef barman.

Avec expérience professionnelle, il pourra évoluer vers des postes d'Assistant de direction de restauration, Chef sommelier, Directeur adjoint, Directeur.

Poursuites possibles...

- Licence professionnelle du secteur HR ou en alternance à BAC+3 Responsable de Développement Commercial ou Responsable de Distribution Omnicanale (réseau Négoventis Ecoles CCI Dordogne)
- Bachelor et MBA Hospitality Management Bac+5 (Ecole Supérieure de Savignac)

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A Management d'Unité de Restauration

2 ans

RNCP 37889

MANAGEMENT



PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration : organiser, contrôler le service en restauration, Elaborer des fiches techniques et/ou des procédures en production de services au restaurant, Rechercher et innover dans la production de services en restauration
- Evaluer et analyser la production de services en restauration : Contrôler la conformité de la production de services aux standards de qualité souhaitée, Mesurer la qualité de la production de services par rapport aux attentes des clients
- Communiquer avec les autres services : Créer, utiliser et adapter des supports de communication entre les services, Gérer l'information et sa diffusion

ANIMATION DE LA POLITIQUE COMMERCIALE ET DÉVELOPPEMENT DE LA RELATION CLIENT

- Participer à la définition de la politique commerciale : Identifier et analyser les attentes clients, Contribuer à la définition de la politique commerciale, Etudier et suivre l'évolution du marché
- Développer la politique commerciale dans l'unité de restauration : Animer la politique commerciale de l'unité, Evaluer le résultat de la politique commerciale sur l'unité de restauration, Participer à l'élaboration de la politique tarifaire de l'unité de restauration
- Développer la relation client : Créer et animer la relation client, Fidéliser les clients

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Manager tout ou partie du service en restauration : Animer l'équipe de production de services en restauration, Motiver et fidéliser l'équipe de production de services en restauration, Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion de carrières
- Gérer et animer une équipe de restaurant : Recruter le personnel de l'unité de restauration, Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité de restauration, Appliquer dans l'unité de restauration la réglementation sociale en vigueur

PILOTAGE DE LA PRODUCTION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Mettre en oeuvre la politique commerciale de l'entreprise : Appliquer les directives de l'entreprise et ses objectifs pour le service de restauration, Participer au contrôle de gestion de l'entreprise, Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité du service de restauration, Déterminer la contribution du service à la performance de l'entreprise

ENTREPRENEURIAT EN HÔTELLERIE RESTAURATION (AU CENTRE DE FORMATION)

- Formaliser un projet entrepreneurial en Hôtellerie Restauration

OBJECTIFS de la formation

- Réaliser des activités dans le domaine de la restauration
- Encadrer des équipes selon la taille de l'entreprise
- Etre en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou prendre plus de responsabilités dans une organisation.

Le PUBLIC

- Scolaire (étudiant) sur le Lycée Technologique
- Apprenti/sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant/sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter).

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective | Hôtel (grands groupes internationaux hôtellerie de luxe, entreprise individuelle) | Restaurant traditionnel | Restauration à caractère social (hôpital, EHPAD, restauration de collectivité) | Production artisanale (cuisine gastronomique, café restaurant) | Organisation de type industriel (cuisine centrale, restauration aérienne) | Résidence de tourisme | Hôtellerie de plein air

Le PROFIL

- Sens aigu du contact
- Motivation
- Dynamisme
- Esprit d'initiative
- Adaptabilité
- Travail en autonomie
- Respect du rythme et des codes professionnels de la profession

Sous QUELLE FORME ?

- Formation sur 2 ans, à temps plein au Lycée Hôtelier ou alternée et rémunérée au CFA.
- Brevet de Technicien Supérieur : Diplôme d'État niveau V inscrit au RCNP N°37889
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- CFA : démarrage possible du contrat : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- 1^{ère} année
Domaine général : Communication et expression française/LV1 anglais/LV2 espagnol/LV3 chinois (option) | Economie et gestion hôtelière : Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière/Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services | Hôtellerie-restauration : Sciences/Ingénierie/Sciences et technologie culinaires, des services en restauration, des services en hébergement
- 2^{ème} année
L'option A Management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

COÛT de la formation

- Frais de scolarité (rentrée 2024)
Au Lycée : 420 €/an - En Apprentissage : gratuit.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an
- Adhésion obligatoire à la CVEC (Contribution Vie Étudiante et de Campus du CROUS), sauf pour les étudiants du Lycée.