

## 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 C peut accéder aux métiers suivants : Assistant(e) gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) chef de réception.

Avec expérience professionnelle, il pourra évoluer vers des postes de Responsable de l'accueil, Gouvernant(e) général(e), Revenu ou yield manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, 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](http://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](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



## Les écoles



# BTS Management en Hôtellerie Restauration Option C Management d'Unité d'Hébergement

2 ans

**RNCP 37889**

**MANAGEMENT**



## PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en hôtellerie : Préparer des prestations de service attendues par le client, Organiser, contrôler le service en hébergement, Elaborer des fiches techniques et/ou des procédures en hébergement, Rechercher et innover dans la production de services en hébergement
- Evaluer et analyser la production : 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 d'hébergement : Animer la politique commerciale de l'unité d'hébergement, Evaluer le résultat de la politique commerciale sur l'unité d'hébergement, Participer à l'élaboration de la politique tarifaire de l'unité d'hébergement
- 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 de l'hébergement : Animer l'équipe de production de services en hébergement, Motiver et fidéliser l'équipe de production de services, Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion de carrières
- Gérer et animer une équipe d'hébergement : Recruter le personnel de l'unité d'hébergement, Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité d'hébergement, Appliquer dans l'unité d'hébergement 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 d'hébergement, Participer au contrôle de gestion de l'entreprise, Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité du service d'hébergement, 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 l'hébergement
- 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

- 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 ?

Toute entreprise d'hôtellerie restauration, unité de production de services d'un grand groupe, cabinet de conseil en ingénierie.

## Le PROFIL

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

## Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- 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.
- Démarrage possible du contrat : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

## Au PROGRAMME...

- 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> année : L'option C Management d'une Unité d'Hébergement vise à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation).

Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

## COÛT de la formation

- Formation gratuite et rémunérée en alternance.
- 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)