

## CONDITIONS pour postuler

- Titulaire du Baccalauréat STHR ou du Baccalauréat Professionnel spécifique au secteur HR
- Autre candidat : diplôme équivalent homologué de niveau IV + 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 :



## Les écoles



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

2 ans

## Pour continuer...

- 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 !**

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE VAE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



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)



**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 (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (1350 h de formation sur 2 ans ou 675h sur 1 an sur la 2<sup>e</sup>année seulement)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation (1100h de formation sur 2 ans)
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : 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
- Travail en autonomie
- Adaptabilité
- Respect du rythme et des codes professionnels de la profession

## Sous QUELLE FORME ?

- Formation à temps plein ou alternée
- Brevet de Technicien Supérieur : Diplôme d'État niveau V
- 2 ans
- 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 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 2022)  
Lycée : 420 €/an - Apprentissage : gratuit.
- Cotisation association AGIS : 5 €/an
- Adhésion obligatoire à la CVEC (Contribution Vie Étudiante et de Campus du CROUS) pour les apprentis : 95 €/an