

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 B Management d'Unité de Production Culinaire

2 ans

MANAGEMENT

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

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



REPUBLICQUE 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



PRODUCTION DE SERVICES CULINAIRES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration : Préparer des prestations de service attendues par le client, Organiser, contrôler le service en production culinaire, Elaborer des fiches techniques et/ou des procédures en production culinaire, Rechercher et innover dans la production de services culinaires.
- Evaluer et analyser la production de services culinaires : Contrôler la conformité de la production culinaire aux standards de qualité souhaitée, Mesurer la qualité de la production culinaire 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

- 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
- Déployer 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 de la production culinaire : Animer l'équipe de production culinaire, Motiver et fidéliser l'équipe de production culinaire, 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 production culinaire, Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité de production culinaire, Appliquer dans l'unité de restauration la réglementation sociale en vigueur.

PILOTAGE DE LA PRODUCTION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

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

ENTREPREUNARIAT 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 675 h sur 1 an sur la 2^e 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^{ère} année
Domaine général : Communication et expression française/LV1 anglais/LV2 espagnol/LV3 chinois (option) | Economie et gestion hôtelière : Entrepreneurat 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 B Management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective), optimiser les achats d'aliments. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC Cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

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