

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 B peut accéder aux métiers suivants : Demi-chef de partie, Chef de partie, Second de cuisine.

Avec expérience professionnelle, il pourra évoluer vers des postes de Chef de cuisine, Responsable de production, 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 B Management d'Unité de Production Culinaire

2 ans

RNCP 37889

MANAGEMENT



CONCEPTION ET PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Evaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services

ANIMATION DE LA POLITIQUE COMMERCIALE ET DÉVELOPPEMENT DE LA RELATION CLIENT

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale
- Développer la relation client

MANAGEMENT OPÉRATIONNEL DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer une équipe de restaurant

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. 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 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 2024)
Au Lycée : 420 €/an
- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des 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.