



CFA de l'académie de Versailles



**BTS - MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION B  
: MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE**

UFA René Auffray - 23 Rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement.

Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.

Il est capable de :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client.
- Concevoir et réaliser des prestations de services.
- Gérer et animer une équipe.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

## CONTENU

Blocs de compétences professionnelles :

Concevoir et produire des services en hôtellerie et restauration :

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

Commercialiser des services en hôtellerie et restauration :

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client

Manager la production de services en hôtellerie et restauration :

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

Piloter la production de services en hôtellerie et restauration :

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

Mener un projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration :

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

Blocs de compétences générales :

- Culture générale et expression
- Langues vivantes étrangères 1 et 2
- Langue vivante étrangère 3 (facultatif)

## PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

## DURÉE

De 1350 h

## DATES

Date de début : 02 septembre 2025

Date de fin : 28 août 2027

Le délai d'accès à nos formations en apprentissage est compris entre 1 et 6 mois avant le début de la session, selon le calendrier de la formation.

## PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (ex IV)

Niveau 4 : Baccalauréat technologique ou professionnel Hôtellerie-Restauration ou Autre Baccalauréat + MAN Hôtellerie-Restauration

## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS)

## VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme  
BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation et ses expériences professionnelles peut accéder, selon son option aux métiers suivants :

Management d'unité de production culinaire :

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine

Après quelques années de carrière :

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37889](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

## COÛT

Reste à charge 0 €

## FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- RH, management

## CONTACT

Mr Véronique Debuchy (Hôtellerie)  
Mail : veronique.debuchy@ac-versailles.fr  
Tél : 01 49 68 91 07

## RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois  
charleen.courtois@ac-versailles.fr

## ACCESIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

