RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

UFA Château des Coudraies - 2 Boulevard Charles de Gaulle 91450 Étiolles

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 : 01 septembre 2024
Date de fin : 30 juin 2026

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 (ex III)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

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 d'hébergement :
- Assistant(e) gouvernant(e)
- Gouvernant(e) d'étages
- Community manager
- Chef de brigade réception
- Assistant(e) chef de réception

Après quelques années de carrière :
- Responsable de l'accueil
- Gouvernant(e) général(e)
- Revenue ou yield manager
- Chef de réception
- Directeur de l'hébergement
- 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 Loïc BELLABARBA
Téléphone : 01.69.89.74.71
Email : loic.bellabarba@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

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

ACCESSIBILITÉ 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.