

# BTS Management en Hôtellerie-Restauration



**CFA de l'Hôtellerie  
Restauration**  
5 Rue de la gare  
68000 - COLMAR  
Tél.: 03 89 41 17 70

La 1<sup>re</sup> année de ce BTS est commune à l'ensemble des apprentis. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine et en service.

L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

La 2<sup>nd</sup>e année, ils décident de leur choix d'orientation :

- **Option A : Management d'unité de restauration**
- **Option B : Management d'unité de production culinaire**

Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe.

## Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 – Bac Professionnel, Brevet Professionnel, Bac Technologique STHR du domaine choisi (Cuisine ou Commercialisation & Service)
- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation prise en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

## Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

1500 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans

Alternance :

1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année : Reste à définir

Démarrage de la formation :

- septembre

## Contenus de la formation

- **BLOC 1** : Conception et production de services en hôtellerie-restauration (**Pratique**)
- **BLOC 2** : Mercatique des services en hôtellerie-restauration
- **BLOC 3** : Management de la production de services en hôtellerie-restauration
- **BLOC 4** : Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
- **BLOC 5** : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- **BLOC 6** : Culture générale et expression (**Français**)
- **BLOC 7** : Langue vivante étrangère 1 (**Anglais**)
- **BLOC 8** : Langue vivante étrangère 2 (**Allemand**)
- **BLOC 9** : Facultatif : Langue vivante étrangère 3...

## Poursuite de formation

Avec le BTS, il est possible d'envisager une poursuite d'étude :

- . Mention Complémentaire Sommellerie
- . Licence Pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

## Débouchés professionnels

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique mais aussi dans des groupes hôteliers ou unités de production. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)