



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée La Hotoie
80 rue du Batonnier Mahiu
80 000 AMIENS

BTS

Management en
hôtellerie-restauration
Option A, B et C

↘ Le métier

En fonction de la structure (statut, taille, organisation) de l'organisation qui l'emploie, le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie restauration réalise des activités relevant de métiers de façon autonome sous l'autorité d'un responsable de l'entreprise ou d'un cadre, le plus souvent en équipe dont il ou elle a la charge de l'animation, du contrôle et de l'évaluation. Il ou elle travaille en étroite collaboration dans le cadre de son équipe mais également avec les autres personnels de l'entreprise. Il ou elle est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. Il ou elle exerce ses savoir-faire avec le souci d'une maîtrise constante de la qualité.

↘ La formation

La formation s'effectue sur deux années. Après une première année commune, l'apprenti a le choix entre trois options :

Option A : Management d'unité de restauration. Cette option forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le ou la diplômé.e est formé.e aux différentes techniques de restauration, à la gestion des achats, de la réception et du stockage des marchandises.

Option B : Management d'unité de production culinaire. Cette option forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

Option C : Management d'unité d'hébergement. Cette option forme les élèves à la conduite et la supervision des activités de la réception et des étages. Il ou elle assure un suivi du séjour des clients, de la réservation jusqu'au départ ; coordonne la facturation et veille à la qualité des prestations. Enfin, il ou elle est à même de fournir aux clients des renseignements pratiques, touristiques et culturels.

L'accès à la formation

Avoir moins de 31 ans à la signature du contrat,

Être titulaire d'un bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine, bac technologique hôtellerie, ou avoir suivi une classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration.

Les équipements

Les apprentis ont à leur disposition une cuisine pédagogique avec matériel évolutif ainsi qu'une salle de restaurant pédagogique. Ils bénéficient de tous les services de l'établissement : internet, C.D.I, restauration, hébergement, foyer, salle de sports.

L'alternance

15 jours en centre de formation & 15 jours en entreprise.

Les débouchés

Débouchés professionnels : Selon son option, il ou elle peut débiter comme chef de partie, responsable de restaurant, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Poursuites d'études : En licence professionnelle ou en école spécialisée en hôtellerie-restauration.