

BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

Formation
éligible au
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Préparation au BTS Management Hôtellerie Restauration option A : domaines de la restauration / option B : domaines Arts culinaires. Option C : domaines de l'hébergement

Contenus

CONCEPTION ET PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION : – Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client – Évaluer et analyser la production de services – Communiquer avec les autres services MERCATIQUE DES SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION – Participer à la définition de la politique commerciale – Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services – Développer la relation client MANAGEMENT DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION – Manager tout ou partie du service – Gérer et animer l'équipe PILOTAGE DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE 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 PROJET D'ENTREPRENEURIAT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION – Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie

Pré-requis

Avoir un diplôme de niveau 4

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien et évaluation Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : environ 1860 heures
- Nombre d'heures en entreprise : 490 heures
- Nombre d'heures au total : environ 2350 heures

Dates

Du 02/09/2021 au 30/06/2023 à

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours pratiques et théoriques Périodes de stage en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final
- Entretien avec le jury VAE

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 5 : BTS Accessible par le biais de la VAE

Modalité de financement

- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Pôle Emploi

Tarif

à partir de 9€15 de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

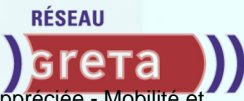
Débouchés et poursuites d'études

En termes d'emploi Le ou la 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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation. En termes de poursuite d'études Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration, pour les titulaires du BTS option A ou B. Exemple(s) de formation(s) possible(s) BP Arts du service et commercialisation en restauration BP Sommelier Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration Licence pro mention organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %; Taux de réussite: 100 %; Taux d'insertion professionnelle: 50 %

Information  RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Connaissance minimum du secteur d'activité appréciée – Mobilité et disponibilité indispensables - Être titulaire d'un bac Hôtellerie Restauration  RÉSEAU greta AUVERGNE

Formation réalisée par

GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset, Thiers)

Boulevard du 8 Mai 1945

03300 - Cusset

Site de formation

Lycée polyvalent Valéry Larbaud

boulevard Gabriel Péronnet

03300 - Cusset

Contact

Christophe BERNIGAUD

04 70 97 78 58

contact@greta-doreallier.fr

Égalité
Fraternité