CFA Européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

*Le choix de l'excellence*

# BTS Management en Hôtellerie Restauration

## *Option B Management d'unité de production culinaire*

***" Je suis organisé, endurant et créatif. J'aime le travail en équipe"***

## OBJECTIFS

Le/La titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration Option B maitrise les techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo.

Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire ; il a le sens du contact.

Il occupera un poste évolutif d'encadrement d'équipe et interviendra dans le bon fonctionnement d'un service d'hôtellerie ou de restauration.

Il sera capable de concevoir une carte, réaliser des plats, définir des coûts, organiser des réceptions et des soirée thématiques.

Le ou la titulaire du BTS peut se diriger vers une entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un groupe, un cabinet de conseil en ingénierie…Il ou elle accède à des postes de manager d'équipe en relation permanente avec des acteurs internes ou externes à l'entreprise.

## COMPÉTENCES VISÉES

Pouvoir assurer la responsabilité d'une unité de production culinaire dans ses différentes dimensions : technique, humaine, commerciale

Garantir la qualité de la production culinaire et la satisfaction de la clientèle dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités

Assurer un pilotage efficace et manager les équipes

Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client

Prendre toutes décisions tactiques en application des décisions stratégiques communiquées par la Direction

## CONTENU DE LA FORMATION

La première année de la formation permet aux apprenants d'acquérir un socle de compétences solide nécessaire pour intégrer le management opérationnel d'une unité de production de services en hôtellerie restauration.
A l'issue de la 1ère année, l'apprenant choisit une option parmi les deux proposées pour la seconde année.

**Enseignement professionnel année 1 :**
- Entreprenariat et Pilotage de l'Entreprise Hôtelière
- Management en HR et Mercatique des Services
- Ingénierie pour l'Hôtellerie et la Restauration
- Sciences et Technologies des Services
- Sciences et Technologies Culinaires
- Sciences pour l'Hôtellerie et la Restauration

**Enseignement professionnel année 2 :**
- Entreprenariat et Pilotage de l'Entreprise Hôtelière
- Management en Hôtellerie-restauration et Mercatique des Services
- Sciences et Technologies Culinaires
- Sciences et Ingénierie Restauration
- Travaux pratiques

**Enseignement général**
- Communication et expression française
- Langues vivantes étrangères

## ORGANISATION

Formation de 1350 heures sur 2 ans

Alternance : 19 semaines en centre de formation par an

## LES MÉTHODES MOBILISÉES

Cours en présentiel

Pratique professionnelle en atelier

Utilisation de plateforme digitale

## VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de niveau 5, en fin de 2e année.

## Contactez-nous !

CFA @uropéen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

**Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr**