CFA Européen Louis Prioux / A.F.PRO.M — Le choix de l'excellence

Code RNCP : 37889
Date d'enregistrement : 09_03_2021
Date d'échéance de l'enregistrement : 31_08_2028
Nom de la certification : BTS MHR Option A
Certificateur :
Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Option A Management d'unité de Restauration

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

OBJECTIFS

Le/La titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A maitrise les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe.

L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

Doté(e) de diverses compétences, il étudie également les fondamentaux en cuisine et en hébergement.

Une partie de la formation est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients.

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

Concevoir et réaliser des prestations de services

Assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle et de la Direction

Exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer de retenir et de développer la clientèle

Organiser, diriger, contrôler, former et animer l'équipe

Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client

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

PRÉ-REQUIS

L'inscription au BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine.

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 des Services
- 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