

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Diplôme de niveau 5
RNCP37889

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

- Produire des services en hôtellerie restauration
- Animer la politique commerciale et développement de la relation client
- Manager la production de services en hôtellerie restauration
- Piloter la production de services en hôtellerie restauration
- Entreprendre en hôtellerie restauration

CONTENU

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe
- 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
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

PUBLICS

Jeune de moins de 30 ans

PRÉ-REQUIS

La formation est accessible, sous réserve d'aptitude médicale, aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie, d'un bac professionnel restauration ou après une classe de mise à niveau validée.

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuves finales d'examen
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

VALIDATION

Certification de niveau européen 5
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BTS ou DUT)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation
Le Greta remet une attestation de formation
Le Greta délivre une attestation des acquis



DURÉE INDICATIVE

3214h sur deux années dont :
1385h en centre de formation
1829h en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2026 au 05/07/2028

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Ardèche Drôme
Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences.
Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Maître d'hôtel (MH)
Premier Maître d'hôtel
Sommelier
Chef barman

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



INDICATEURS 2024

Taux de réussite
88% de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction
100% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi
75% de retour à l'emploi à 6 mois
dont 75% dans le métier visé