



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE - RESTAURATION OPTION C MANAGEMENT D'UNE UNITÉ D'HÉBERGEMENT

Formation continue	Bilan de compétences	VAE	Apprentissage	Contrat pro	Eligible à Mon Compte Formation	Formation 100% à distance	Formation en présentiel	Formation mixte
			✓				✓	

Le «manager» en hôtellerie-restauration intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes. L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons..

INFORMATIONS

Période

01/09/2022 au 31/08/2024

Durée de la formation

2 année(s)

Durées

Formation en présentiel
1400 heures

Rythme de l'alternance

Journée – temps plein

Niveau d'entrée

Niveau 4

Niveau de sortie

Niveau 5

Publics visés

Apprenti.ePublic de la formation
initialeTout public

DESCRIPTIF

Reconnaissance en fin de formation

Diplôme de l'Éducation nationale de niveau
5

Prérequis

Niveau 4 dans le domaine

Conditions d'admission / Délais d'accès

92002 - Admission sur dossier

Modalités d'admission détaillées

Admission définitive sous réserve d'avoir
une entreprise d'accueil

Modalités de recrutement

Recrutement sur dossier

Intervenants

Enseignants de l'Éducation Nationale /
Formateurs experts du domaine Les
équipes pédagogiques du CFA de
l'Académie de Toulouse bénéficient
d'un plan académique de formation et
d'évolution des compétences

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de
pratique

Poursuites d'études / Débouchés métiers

→ à consulter sur maforpro-occitanie.fr

Objectifs opérationnels

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration - Manager les équipes - Fidéliser et développer la clientèle - Animer la politique commerciale

FINANCEMENT

Nous consulter pour un parcours personnalisé et sur-mesure.

Prix (net de taxes)

0.00 euros

Modalités de financement

Consulter MaForPro pour connaître les différentes modalités de prise en charge financière.

CONTENU

BLOC 1

Concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration (selon option)

BLOC 2

Déployer et développer la politique commerciale et la relation client

BLOC 3

Manager et animer les équipes

BLOC 4

Piloter et participer au contrôle de gestion de l'entreprise

BLOC 5

Formaliser un projet entrepreneurial et évaluer sa faisabilité

LIEU DE FORMATION

Lourdes - Lycée de l'Arrouza

 **Restauration**

 **Accessibilité handicap**

 **Transport**
Consulter MaForPro pour identifier votre trajet.

CONTACTS

Organisme responsable

CFA de l'académie de Toulouse
75 rue Saint-Roch - BP 31400 - Toulouse
-

Votre interlocuteur.rice

Madame Hamille Stéphanie
0562348611
Stephanie.Jarnot-Hamille@ac-toulouse.fr



Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme responsable en amont de la formation pour une adaptation des modalités en fonction de vos besoins

Retrouvez nos dates de sessions et de réunions d'information collective sur 

maforpro-occitanie.fr



CFA de l'académie de Toulouse 75 rue Saint-Roch Toulouse 31400 - N° Siret 18310907300027 - Code APE 8559A - Déclaration d'existence 7331P003931. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

