

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

option C : Unité d'hébergement

RNCP : 35339

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 5

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 100%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Gouvernant-e général-e, Chef-fe de réception, Directeur-trice d'hébergement, Directeur-trice, Directeur-trice adjoint-e.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Développer la relation client
- Commercialiser les produits "hôtellerie" dans le secteur de l'hôtellerie (hébergement, accueil, services connexes)
- Mener un management opérationnel



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler dans une structure hôtelière et occuper un poste à responsabilités.



### PRÉ-REQUIS

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Être titulaire d'un bac technologie STHR, Bac professionnel ou brevet professionnel de la cuisine ou du service en restauration  
Justifier de 3 ans d'expérience en tant que salarié, dans le même domaine que la formation visée.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription de Mars à Décembre.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de service
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale
- Développer la relation client
- Manager, gérer et animer une équipe
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise
- Mesurer la performance de l'unité
- Formaliser un projet entrepreneurial de l'entreprise et évaluer la faisabilité du projet

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Management
- Mercatique
- Sciences et technologies
- Gestion, économie, droit
- Technologie de l'information et de la communication

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Communication et expression française
- Langue vivante 1
- Langue vivante 2

#### Le + de notre CFA :

- Accompagnement à la Certification obligatoire en langue anglaise (PeopleCert)

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** examen en fin de formation.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 665 heures/an en fonction du test de positionnement sur 2 ans.

19 semaines/an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.

Licence Responsable centre de profit tourisme hôtellerie restauration.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

