

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

option B: Unité de production culinaire

RNCP : 35339

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 5

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 92%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

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



MÉTIERS VISÉS

Chef-fe de cuisine, Responsable de production, Directeur·trice adjoint·e, Directeur·trice d'unité de production.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Développer la relation client
- Mener un management opérationnel dans les secteurs de la cuisine, de la restauration collective, de l'événementiel



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir cuisinier hautement qualifié et occuper un poste à responsabilité.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

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.
Entretien individuel et bilan.



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
- Evaluer 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
- Gestion, économie, droit
- Sciences et technologies
- 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.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

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.

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 : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

