

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION option B: Unité de production culinaire

RNCP : 37889

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 5

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 81%

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, Assistant-e à la direction, Chargé-e de clientèle, Responsable événementiel.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Développer la relation client
- Participer et concevoir des outils de gestion
- Maîtriser 1 ou 2 langues étrangères
- Organiser, planifier les tâches
- Mener un management opérationnel dans les secteurs de la cuisine, de la restauration collective, de l'événementiel
- Encadrer des équipes
- Valoriser l'ensemble des productions



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir chef de cuisine et occuper un poste à responsabilité, chef d'entreprise.



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.

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 prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier 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
- 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
- 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 au dossier
- Exploitation pédagogique à la formation en entreprise

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.

Un contrôle en cours de formation sur épreuve professionnelle.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

TARIF

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 675 heures/an.

18 semaines/an au CFA.

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 avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

SUITES DU PARCOURS

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

Licence Responsable Centre de Profit Tourisme Hôtellerie Restauration.

Bachelor

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

