



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION B : UNITÉ DE PRODUCTION

Code RNCP : 37889

NIVEAU 5

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
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 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.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir chef de cuisine et occuper un poste à responsabilité, chef d'entreprise.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
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.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
	Culture Générale et Expression	3	3	58	58
	Langue vivante 1	3	4	58	77
	Langue vivante 2	3	3	58	58
	Gestion	5	5	94	94
	Économie - Droit	1	1	19	19
	Ingénierie	1		19	
	EPFE	1	1	19	19
	Enseignement professionnel et technologique	19	19	365	365
	Total	36	36	690	690

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
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 fin de formation. Un contrôle en cours de formation sur épreuve professionnelle. Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS) MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION, OPTION B diplôme de niveau 5 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Licence professionnelle Bachelor Master Certificat de spécialisation

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans À partir de 675 heures/an. 19 semaines/an à la CFA. 2 semaines/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.