

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option B : Management d'une unité de production culinaire

## > Objectifs de formation

- A l'issue de la formation, les apprenti-e-s seront capables de :
  - Produire des services en hôtellerie restauration
  - Animer la politique commerciale et développer la relation client
  - Réaliser un management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
  - Piloter la production de services en hôtellerie restauration
  - Entreprendre en hôtellerie restauration

## > Contenu de la formation

### Domaine professionnel

- Entrepreneuriat et pilotage entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite de projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)
- Sciences en hôtellerie restauration (SHR)
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies culinaires (STC)
- Sciences et technologies des services en restauration (STSC)
- Sciences et technologies des services en hébergement (STSH)

### Domaine général

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

Consultez le référentiel : [https://enqdiq.sup.adc.education.fr/bts/referentiel/BTS\\_Management\\_hotellerie\\_restaurant.PDF](https://enqdiq.sup.adc.education.fr/bts/referentiel/BTS_Management_hotellerie_restaurant.PDF)

## > Poursuite d'étude

École Hôtelière, à l'Université ou dans des écoles privées et préparer :  
Une Formation ou Mention Complémentaire -gestion hôtelière, Biotechnologie et agroalimentaire, Ingénierie hôtelière, Conseils en Arts de la table, Sommellerie, Pâtisserie, Cuisine, . . .)  
Une Licence puis un Master

## > Emplois visés

Dans le domaine de la production culinaire :

- **Chef-fe de partie**
- **adjoint au Chef-fe de cuisine**
- **Chef-fe de cuisine**
- **Adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration sociale.**

Dans le domaine de la restauration :

- **Maitre d'hôtel**
- **Responsable d'un restaurant.**
- **Avec de l'expérience : reprise ou création d'entreprise**

## > Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

## > Lieux de la formation

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**  
3 rue Hyacinthe Friant  
BP 50029  
39800 **POLIGNY**  
03 84 37 21 34  
[www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr)

## > Niveau d'entrée

Niveau 4 (BAC du secteur ou après l'année de mise à niveau)

## > Niveau de sortie

Niveau 5 (BAC+2)

## > Code formation

Code RNCP : **37889**  
Code diplôme : **320-33424**

## > Type de formation

Formation diplômante

## > Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

## > Début de la formation

Septembre 2024

## > Durée de la formation

1350 h - 2 ans

## > Contact

[www.cfa-academique-fcomte.fr](http://www.cfa-academique-fcomte.fr)  
[cfa.academique@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academique@ac-besancon.fr)  
03 81 48 12 30

Coordonnatrices :

Agnès RAGOT (Référénte handicap)  
Sandra MONNET

Référent mobilité :

Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen  
2023

71%

Les +

Forte demande sur le marché de l'emploi. Embauche internationale.

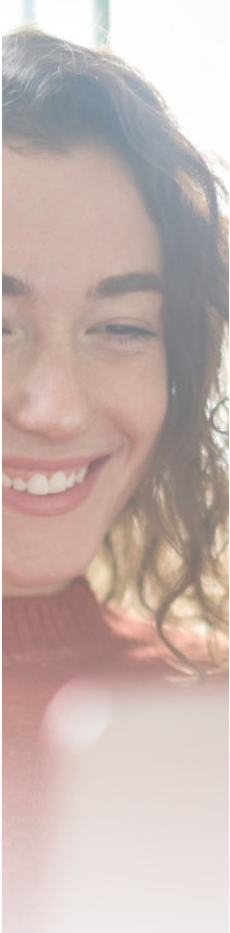


RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



ACADÉMIE DE BESANÇON  
FRANCHE-COMTÉ



## > Les modalités

### > Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

### > D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

### > Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

### > D'alternance

Selon les UFA\* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

\* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

## > Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## > Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0251780Z](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z)

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

## > Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

## Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

## Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

## > Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

## > Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

## > Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation  
[www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf](http://www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf)

CFA académique de Franche-Comté - 11 bis rue Nicolas Bruand 25000 BESANCON  
[www.cfa-academie-fcomte.fr](http://www.cfa-academie-fcomte.fr) | [cfa.academie@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academie@ac-besancon.fr) - 03 81 48 12 30

L'accueil est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (16h le vendredi)