

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

## OPTION A : MANAGEMENT D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION

### SERVICES SANTÉ HÔTELLERIE - RESTAURATION - MÉTIERS DE BOUCHE

#### > OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire du diplôme intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.

À 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

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration
- Évaluer et analyser la production de services en restaurant
- Communiquer avec les autres services
- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de restauration
- Développer la relation client
- Manager tout ou partie du service en restauration
- Gérer et animer l'équipe de restaurant
- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

##### DOMAINE GÉNÉRAL

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1 et 2
- Bloc facultatif : Langue vivante 3

Consultez le référentiel : [www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24466/473526](http://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24466/473526)

#### > POURSUITE D'ÉTUDE

BP Arts du service et commercialisation en restauration  
BP Sommelier  
Licence Pro mention Métiers des arts culinaires et des arts de la table  
Licence Pro mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

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

#### > 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)

UFA Lycée **PONTARCHER**  
70000 **VESOUL**  
03 84 97 03 33  
[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

#### > NIVEAU D'ENTRÉE

BAC du secteur ou après une mise à niveau

#### > NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (BAC+2)

#### > CODE FORMATION

Code RNCP : [37889](#)  
Code diplôme : 320-33423

#### > DURÉE DE LA FORMATION

1350 h - 2 ans

#### > DÉBUT DE LA FORMATION

Septembre 2026

#### > EMPLOIS VISÉS

- Chef·fe de rang
- Directeur·trice de restaurant
- Maître·esse d'hôtel
- Manager·euse opérationnel·le en restauration rapide
- Sommelier·ère

Les +

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

Taux de réussite  
aux examens  
2025

100%

## > 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.

## > RÉSULTAT ATTENDU DE LA FORMATION

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## > LES MODALITÉS

### 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.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (Contrôle en Cours de Formation).

### MODALITÉS 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.

### MODALITÉS 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.

## > TYPE DE FORMATION

Formation diplomante

## > 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 \(format Excel à télécharger - fichier lourd\)](#).

## > 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.

## > INSERJEUNES

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](#) : [inserjeunes.education.gouv.fr](#) (Statistiques pour les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 cumulées)

## > AIDES FINANCIÈRES

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

## > CONDITIONS GÉNÉRALES

### DE VENTES

Rubrique CGV et Médiation sur notre site internet : [cfa-academique-fcomte.fr](#)

## NOUVEAUTÉ : UN ESPACE DE RECRUTEMENT EN LIGNE

Déposez votre CV sur notre site et trouvez votre entreprise !

## > CONTACT - ORGANISME DE FORMATION



Une équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions :  
CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent handicap : Agnès RAGOT



cfa.academique@ac-besancon.fr - 03 81 48 12 30  
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (jusqu'à 16h30 le vendredi).

Référent mobilité internationale : Mickaël LANGLET

Accueil téléphonique à partir de 8h30

Siret 182 500 231 00044