



Niveau 5 | Sur 2 ans | Apprentissage

BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Option C : Management d'unité d'hébergement

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



Le titulaire de ce BTS intervient dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, des activités de tourisme et de loisirs. Il produit des services, encadre des équipes, gère et développe son activité avec une finalité entrepreneuriale.

PRÉREQUIS Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau minimum : diplôme de niveau IV dans le même secteur d'activité.
- Mobilité et aptitudes aux tâches physiques
- Permis B non obligatoire

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Organisé et Rigoureux
- Faire preuve d'initiative et d'autonomie
- Dynamique
- Adaptable et polyvalent
- Présentation soignée

COMPÉTENCES MÉTIER Les tâches que je

vais apprendre

- Manager tout ou partie de l'unité d'hébergement
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation, client
- Gérer et animer l'équipe d'hébergement
- Recruter le personnel de l'unité d'hébergement

FINANCEMENT

- Formation prise en charge
- Salaire payé par l'entreprise
- Aides financières possibles pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Entrées en continu, tout au long de l'année en fonction des places disponibles
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier
 + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

ACCESSIBILITÉ

 Accès transport en commun : Bus RDT13 – RTM

is (P)

- Accès PMR
- Formation adaptée

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini | 06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org |





UFA STE ELISABETHBrue de la formation

153 rue de la formation ZA LA Haute Bédoule 13240 Septèmes les Vallons **04 91 51 01 41**



ÉTUDES | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 39h/semaine – 1300h en centre, examen inclus

CONTENU

Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts
- E-Campus
- Suivi individualisé

Domaine professionnel

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère (anglais et espagnol)
- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologies de l'hébergement

MODALITES D'EVALUATION

- Épreuves ponctuelles
- Validation des domaines selon référentiel de compétences
- Soutenance d'un dossier
- Possibilité de repasser certains blocs de compétences si échec

Agréments et/ou centre d'examen



Taux de réussite

2022 Fermé

2021 Fermé

2020 Fermé Taux d'emploi

2022 nc

2021 nc

2020

nc



APRES LA FORMATION | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ETUDES

- Licence Pro de la filière Hôtellerie Restauration
- Bachelor (à l'UFA Ste Elisabeth)

EMPLOIS POSSIBLES

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier ou chef sommelier
- Chef barman
- Assistant de direction de restauration
- Directeur adjoint
- Directeur

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini

| 06 10 77 84 71 | vanina.giannini@sainteelisabeth.org |





UFA STE ELISABETH 153 rue de la formation

ZA LA Haute Bédoule 13240 Septèmes les Vallons