

Niveau 5 | Sur 2 ans | **Apprentissage**

RNCP : 37889 date publication : 24/07/2023

Certification : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Option B : Management d'unité de production culinaire

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



*Le titulaire d'un BTS MHR option B culinaire est capable de maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme*

### 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*

- Concevoir, réaliser, analyser et évaluer des prestations selon l'option choisie
- Animer la politique commerciale de son unité et développer la relation client

### 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  
Accès PMR



- Formation adaptée

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini**

| 06 10 77 84 71 | [vanina.giannini@sainteelisabeth.org](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |

- Mener un management opérationnel performant

- Référente handicap : Hélène INGOUF 06 72 59 99 51  
hingouf@formationmetier.fr



**ÉTUDES** | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 39h/semaine – 1350h 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 culinaires

#### MODALITES D'ÉVALUATION

- 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

2023	2022-	2021	2020
-%	-%	/	/

#### Taux d'emploi

2023	2022	2021	2020
/	/	/	/



**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

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur

**PLUS D'INFORMATION ?** Contactez Vanina Giannini  
| 06 10 77 84 71 | [vanina.giannini@sainteelisabeth.org](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |