

Niveau 5 | Sur 2 ans | Apprentissage

## BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration

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 du service en restauration
- Animer l'équipe de production de services en restauration
- Gérer et animer une équipe de restaurant
- Recruter le personnel de l'unité de restauration

### 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 PMR
- Formation adaptée

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



**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)
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences et technologies des services en restauration

### 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

2022  
**100%**

2020  
**Fermé**

2019  
**Fermé**

Taux d'emploi

2022  
**100%**

2020  
**nc**

2019  
**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](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |