

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

# BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Option B : Management d'unité de production culinaire

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



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

## 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
- Mener un management opérationnel performant

## FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaires payés 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) |



**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 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 | 2022 | 2021  | 2020  |
|------------------|------|-------|-------|
|                  | -%   | Fermé | Fermé |

| Taux d'emploi | 2022 | 2021 | 2020 |
|---------------|------|------|------|
|               | 100% | nc   | nc   |



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

### POURSUIITE 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) |