

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

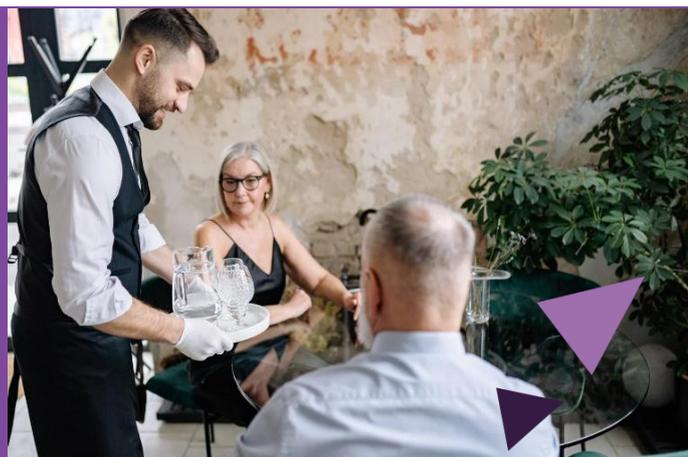
RNCP : 37889 date publication : 24/07/2023

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

# BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



Le titulaire de ce L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails

## 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
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un cotrat de travail

## ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :** Bus RDT13 – RTM
- Accès PMR
- 
- Formation adaptée
  - Référente handicap : Hélène INGOUF 06 72 59 99 51
  - [hingouf@formationmetier.fr](mailto:hingouf@formationmetier.fr)

**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 – 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 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

2023	2022	2021	2020
100%	100%	/	/

#### Taux d'emploi

2023	2022	2021	2020
50%	100%	/	/



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

### POURSUITE DES ÉTUDES

- 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) |