

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**
- **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 |

- 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 |