BTS Management en Hôtellerie Restauration, option B : Management d'Unité de Production Culinaire

Financement

Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DE POITIERS CFA Académique de Poitiers 05.49.36.62.22 cfa.acad@ac-poitiers.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Actif(ve) non salarié(e) Elève sous statut scolaire

Sélection:

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La 1re année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme. Un stage de 16 semaines, dont 12 consécutives, est à effectuer dans l'année. L'option managament d'unité de production culinaire vise à 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. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme. Le diplomé peut débuter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Contenu et modalités d'organisation

Parcours de formation personnalisable ?

Oui Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

Et après ?

Suite de parcours

-

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00256516	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Poitiers (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	Contrat
00256515	du 01/09/2021 au 30/06/2023	La Rochelle (17)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	Contrat
00256895	du 01/09/2022 au 30/06/2024	La Rochelle (17)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	Contrat

00334443	du 01/09/2023 au 30/06/2025	LA ROCHELLE (17)	SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE HÔTELIER DU PARC DE LA FRANCOPHONIE	Non éligible	Contrat
00334445	du 01/09/2023 au 30/06/2025	POITIERS (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO	Non éligible	Contrat
00395576	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Poitiers (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO	Non éligible	Contrat
00395536	du 02/09/2024 au 30/06/2026	La Rochelle (17)	SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE HÔTELIER DU PARC DE LA FRANCOPHONIE	Non éligible	Contact
00534995	du 01/09/2025 au 30/06/2027	La Rochelle (17)	SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE HÔTELIER DU PARC DE LA FRANCOPHONIE	Non éligible	Contrat
00534996	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Poitiers (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO	Non éligible	Contrat