Ref. formation 202001078099

# 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

ECOLES CCI DORDOGNE
**Céline Prouillac**
05.53.35.72.72
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

### Conditions d'accès :

Pour les candidats titulaires d'un bac technologique du secteur de l'hôtellerie restauration cycle en 2 ans 1ère année et 2 ème année BTS Pour les candidats titulaires d'un bac général obligation de passer par une année de Mise à Niveau et dans ce cas le cycle s'effectue en 3 ans Pour les candidats titulaires d'un bac professionnel de la spécialité, possibilité de rentrée en première année sans passer par l'année de mise à niveau, mais il est fortement conseillé de passer par cette année de mise à niveau pour sécuriser le parcours de formation

### Prérequis pédagogiques :

- S'intéresser aux métiers de l'Hôtellerie Restauration - Disposer de compétences relationnelles - Disposer d'aptitudes pour le travail en équipe - Capacité d'organisation et d'autonomie - Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale - Disposer de compétences dans au moins 2 langues vivantes étrangères dont l'anglais - Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

**- Maitriser les techniques culinaires propres aux différents types de restauration ( traditionnelle, gastronomique, collective) - Optimiser les achats d'aliments dans le respect d'une politique raisonnée - Manager une brigade de cuisine - Assurer la gestion d'une unité de restauration - ? Être en mesure de créer ou reprendre une petite entreprise d'Hôtellerie Restauration des responsabilités d'encadrement dans une organisation.**

## Contenu et modalités d'organisation

**La 1re année de ce BTS est commune à l'ensemble des apprenants. 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. Culture générale et expression Anglais Espagnol Management de l'entreprise hôtelière et mercatiques Sciences Appliquées Sciences en hôtellerie restauration Sciences et technologies culinaire Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière Chinois (optionnel) ? 2ème année L'option B Management 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. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les compétences du Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.**

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## 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)***

Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

**Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration. ? Licence professionnelle du secteur HR ou en alternance à BAC+3 «Responsable de Développement Commercial» ou «Responsable Distribution Omnicanal» (réseau Négoventis Ecoles CCI Dordogne) ? Bachelor et MBA Hospitality Management Bac+5 (Ecole Supérieure de Savignac)**

## Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 00183122 | du 01/07/2020 au 30/06/2022 | Boulazac (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | | MON COMPTE FORMATION | FPC, Contrat pro |
| 00223862 | du 01/07/2021 au 30/06/2023 | Boulazac (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | | MON COMPTE FORMATION | FPC, Contrat pro |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 00262544 | du 01/09/2022 au 12/07/2024 | Boulazac (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION, Contrat pro, FPC, Contrat pro |
| 00333833 | du 01/09/2023 au 12/07/2025 | Boulazac (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | Non éligible, Contrat pro |
| 00333834 | du 01/09/2023 au 12/07/2025 | Boulazac (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | Non éligible, Contrat app |
| 00429188 | du 01/09/2024 au 10/07/2026 | Boulazac Isle Manoire (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | Non éligible, Contrat app |
| 00534614 | du 01/09/2025 au 10/07/2027 | Boulazac Isle Manoire (24) | ECOLES CCI DORDOGNE | Non éligible, Contrat app |