

BTS management en hôtellerie - Restauration option A : management d'unité de restauration

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 (MAN) 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 même si il est fortement conseillé de passer par cette année de mise à niveau pour sécuriser le parcours de formation	
Prérequis pédagogiques :	
<ul style="list-style-type: none"> - Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services - Appréhender de travailler en équipe - Disposer de capacité d'organisation et d'autonomie - Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale - Disposer d'un bon niveau en langues étrangères (anglais notamment) - Etre capable d'adopter des comportements et des codes professionnels 	
Contrat de professionnalisation possible ?	
Oui	

Objectif de la formation

L'option A " 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 et 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. Le diplômé peut débuter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

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 Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière Management de l'entreprise et mercatique Sciences appliquées Sciences et technologie de service en restauration Sommellerie et technologie du bar Chinois (optionnel) ? 2ème année L'option A 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.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration - 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 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 Néoventis 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
00183133	du 01/07/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	 FPC 		
00223858	du 01/07/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	 FPC 		

00262541du 01/09/2022 au
12/07/2024

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE****Montant
COMPTÉ
FORMATION****FPC****Contrat
pro****00333831**du 01/09/2023 au
12/07/2025

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00333830**du 01/09/2023 au
12/07/2025

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
pro****00429187**du 01/09/2024 au
10/07/2026Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00534607**du 01/09/2025 au
10/07/2027Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00648986**du 01/09/2026 au
10/07/2028Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app**