

BTS Management en Hôtellerie - Restauration option C : management d'unité d'hébergement

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 1 ^{re} 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 rentrer en première année sans passer par l'année de mise à niveau même s'il est fortement conseillé de passer par cette année de mise à niveau pour sécuriser le parcours de formation	
Prérequis pédagogiques :	
Disposer de compétences relationnelles Apprécier le travail en équipe Disposer de capacité d'organisation et d'autonomie Être à l'aise dans la communication écrite et orale (langue vivante étrangère- anglais-notamment) Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels	
Contrat de professionnalisation possible ?	
Oui	

Objectif de la formation

- Exercer un poste à responsabilité dans l'organisation et la gestion d'une unité d'hébergement. - Conduire, superviser et améliorer les activités liées à la réception et aux services d'étages dans un établissement hôtelier - Répondre aux attentes de la clientèle et la fidéliser - Développer l'offre de services de l'entreprise Le diplômé peut débuter comme gouvernante(s), réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Contenu et modalités d'organisation

La 1^{re} 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 Anglais Espagnol Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière Management de l'entreprise hôtelière et mercatique Sciences appliquées Sciences et technologie hébergement ? 2^{ème} année L'option C Management d'une Unité d'Hébergement vise à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ?

Selon pré requis
Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement - 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 : ? Licence professionnelle du secteur HR ou en alternance à BAC+3 «Responsable de Développement Commercial» ou «Responsable de Distribution Omnicanale» (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
00183135	du 01/07/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		 	
00223857	du 01/07/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		 	

00262539du 01/09/2022 au
12/07/2024

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE****Montant
COMPTÉ
FORMATION****FPC****Contrat
pro****00333827**du 01/09/2023 au
12/07/2025

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00333826**du 01/09/2023 au
12/07/2025

Boulazac (24)

**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
pro****00429186**du 01/09/2024 au
10/07/2026Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00534603**du 01/09/2025 au
10/07/2027Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app****00648985**du 01/09/2026 au
10/07/2028Boulazac Isle
Manoire (24)**ECOLES CCI
DORDOGNE**Non
éligible**Contrat
app**