

**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  
Salaré(e)  
Actif(vé) non salarié(e)**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 1<sup>re</sup> 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 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. Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

**Contenu et modalités d'organisation**

Production de services en hôtellerie restauration. Animer la politique commerciale et développement de la relation client. Management opérationnel de la production de service en hôtellerie restauration.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné****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)**

**Et après ?**

Suite de parcours

**Non renseigné****Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00256646</b>	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Poitiers (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
<b>00256645</b>	du 01/09/2021 au 30/06/2023	La Rochelle (17)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
<b>00258133</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	La Rochelle (17)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
<b>00334425</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2025	POITIERS (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO		Non éligible	

00334422

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



00395575

du 01/09/2024 au  
30/06/2026

Poitiers (86)

LYCEE  
POLYVALENT  
AGRICOLE KYOTO

Non  
éligible



00395535

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



00534985

du 01/09/2025 au  
30/06/2027

Poitiers (86)

LYCEE  
POLYVALENT  
AGRICOLE KYOTO

Non  
éligible



00534987

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

