

FinancementFormation 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(ve) 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^{re} 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. Cette option aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent 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. Le diplômé peut débiter comme gouvernant(e), réceptionniste 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 C : management d'unité d'hébergement - 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
00256649	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Poitiers (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
00258135	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Poitiers (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
00334446	du 01/09/2023 au 30/06/2025	POITIERS (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO		Non éligible	
00395577	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Poitiers (86)	LYCEE POLYVALENT AGRICOLE KYOTO		Non éligible	

00534998

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

Poitiers (86)

LYCEE
POLYVALENT
AGRICOLE KYOTO

Non
éligible

