

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**CAMPUS DU LAC**

Contact - accueil
05.56.79.52.00
contact@campusdulac.com

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
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

Seuls les candidats scolarisés dans les séries de terminales ci-dessous, ou titulaires d'un baccalauréat de ces séries, sont autorisés à s'inscrire directement : • Série Hôtellerie • Série Science et Techniques de l'Hôtellerie et de la Restauration • Série Professionnelle, spécialité Commercialisation et services en restauration • Série Professionnelle, spécialité Cuisine • Série Professionnelle, spécialité Restauration • Série Mise à Niveau Hôtellerie • Série Mise à niveau en hôtellerie-restauration
Les titulaires d'un diplôme de niveau 4 (dont les bacs généraux) non issus de la filière hôtellerie-restauration se verront proposer une année de mise à niveau via une inscription en CAP cuisine en 1 an ou CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant en 1 an, accessible en apprentissage.

Prérequis pédagogiques :

Le BTS Management en hôtellerie restauration nécessite des prérequis dans un des trois domaines suivants : Cuisine (option B), service en salle (option A), hébergement (option C), en fonction de l'option choisie. Et une bonne connaissance du fonctionnement des établissements de la restauration traditionnelle ou gastronomique. Mais aussi : une bonne capacité de travail, accepter de travailler les week-ends et les jours fériés, comprendre l'importance des codes vestimentaires liés aux métiers de l'hôtellerie et restauration, apprécier le travail en équipe

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le ou la titulaire du BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Il ou elle travaille en étroite collaboration avec les autres personnels de l'entreprise, est en relation avec des clients et doit communiquer, notamment en langues vivantes étrangères. Selon l'option du BTS, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement et a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation. Cette formation, caractérisée par une culture générale élargie, par une grande polyvalence et technicité, vise à préparer les responsables de demain dans le secteur de l'hôtellerie restauration. À l'issue de la formation, le titulaire du BTS MHR option B « Management d'unité de production culinaire » peut accéder à des postes de : chef de partie, second de cuisine... dans une structure collective ou traditionnelle.

Contenu et modalités d'organisation

La première année est commune aux trois options et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités. La deuxième année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options. Une attention sera portée tout au long de la formation à la digitalisation des activités en Hôtellerie – Restauration notamment via l'utilisation des outils numériques nomades, de la communication via les différents canaux digitaux, le recours aux outils collaboratifs, la cybersécurité, la déontologie... Année 1 : Tronc commun Les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Enseignements professionnels : Enseignements d'hôtellerie restauration • Sciences en hôtellerie restauration • Ingénierie en hôtellerie restauration • Sciences et technologies culinaires • Sciences et technologies des services en restauration • Sciences et technologies des services en hébergement • Sommellerie et technique de bar Enseignements d'économie et gestion hôtelière • Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise • Conduite de projet entrepreneurial • Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services Enseignements généraux : • Communication et expression française • Langue vivante Anglais (obligatoire) • Langue vivante Espagnol Année 2 : options Trois options sont possibles : • Option A : management d'unité de restauration • Option B : management d'unité de production culinaire • Option C : management d'unité d'hébergement Aves une déclinaison des programmes suivants : o Production de service en hôtellerie restauration o Animation de la politique commerciale et développement de la relation client o Management opérationnel de service en hôtellerie et restauration o Pilotage de la production de service o Entrepreneuriat en hôtellerie

Durées de la formation

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


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)

Et après ?**Suite de parcours**

Une poursuite d'études est possible dans notre établissement en Bachelor FERRANDI 3ème année « arts culinaires et entrepreneuriat » ou « Management Hôtellerie Restauration » (options Food&Beverage ou Wine&Tourism), en Mention Complémentaire Sommellerie, Cuisinier en desserts de restaurant ou Employé Barman. Un Master in Hospitality Management est envisageable à la suite du Bachelor. Le BTS permet aussi une insertion professionnelle immédiate aux diplômés.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00332589	du 01/09/2023 au 31/08/2025	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	

00395764

du 01/09/2024 au
31/08/2026

(33)

CAMPUS DU LAC

Non
éligible

