

BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire**Financement**

Formation professionnelle initiale
Sous statut scolaire lycée / supérieur

Organisme responsable et contact

LYCÉE BIARRITZ ATLANTIQUE
05.59.41.27.28

Accès à la formation**Publics visés :**

Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le BTS management en hôtellerie-restauration se décline en trois options préparant chacune à des métiers spécifiques. Commune à l'ensemble des élèves, la 1^{re} année se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. Objectif : acquérir des compétences polyvalentes. 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 enseignées. L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) et à optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante.

Contenu et modalités d'organisation

http://enqdip.sup.adc.education.fr/bts/referentiel/BTS_Management_hotellerie_restaurant.PDF

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

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

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00603235	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Biarritz (64)	LYCÉE BIARRITZ ATLANTIQUE		Non éligible	