



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine
PARTAGER, FORMER,
REUSSIR !



Territoire Services Animation
Services à la personne et aux entreprises
Alimentation Laboratoire Qualité

BTS Management en Hôtellerie Restauration

option A Management d'Unité de Restauration

option B Management d'unité de Production Culinaire

Description

Brevet de technicien supérieur – niveau 5

Accessible après obtention d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat et plus spécifiquement bac technologique STRH, bac Pro Cuisine/ Commercialisation et Services en Restaurant), le BTS Management en Hôtellerie Restauration forme des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie.

Le diplômé sera à la fois un gestionnaire et organisateur de l'activité dans son domaine. La pratique de 2 langues étrangères est exigée.

Cette qualification est proposée à travers 2 options:

- option Management d'unité de Restauration
- option Management d'unité de Production Culinaire.

La formation, organisée sur 2 ans, propose une première année commune aux 2 options afin d'acquérir une poly-compétence en cuisine, service et hébergement.

La deuxième année est dédiée aux options:

- option management d'unité de restauration: techniques du service en restaurant, sommellerie et techniques de bar
- option management d'unité de production culinaire: techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective).

Le diplôme vise l'insertion professionnelle; il est possible de poursuivre ses études en Licence professionnelle ou école spécialisée en Hôtellerie-restauration.

Compétences visées:

- savoir concevoir et produire des services en hôtellerie-restauration
- savoir animer la politique commerciale et développer la relation client
- savoir manager la production de services en hôtellerie-restauration
- savoir piloter la production de services en hôtellerie-restauration
- savoir formaliser et évaluer un projet en hôtellerie-restauration

Débouchés Métiers

L'Hôtellerie-restauration déploie des activités dans des univers professionnels très larges. Les structures d'emploi peuvent être à vocation commerciale (hôtel-restaurant), sociale (restaurant-hébergement de collectivité, établissement de soins, de production (agro-alimentaire, restauration aérienne ...)

L'activité peut aussi être développée à son propre compte, ou comme salarié, en France comme à l'étranger.

L'expérience permettra d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

Ex:

chef de partie, chef cuisinier, directeur de restaurant, manager de restaurant, restaurateur, directeur de fabrication

maître d'hôtel, sommelier, chef barman

chargé(e) de relation clientèle

Directeur, directeur adjoint, assistant de direction de restauration, Gérant

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

Licence Professionnelle
Bachelor Management Hôtelier et Restauration

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	X
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
Lycée Kyoto – Poitiers		