



Mis à jour en septembre 2021

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : RESTAURATION

OPTION B : PRODUCTION CULINAIRE

OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

**AKTO**  
L'humain au cœur des services

**SUR**  
**2 OU 3 ANS**  
**1 SEMAINE CFA**  
**1 SEMAINE**  
**ENTREPRISE**

Certifié par le  
Ministère chargé de  
l'enseignement supérieur



## OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration sera capable de :

- Assurer la relation client dans un contexte de servuction (service et production)
- Apporter au client expertise et conseil
- Encadrer des équipes
- Animer la politique commerciale de son unité
- Développer la relation client tout en menant un management opérationnel performant.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence Pro
- Master MBA

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Selon l'option choisie :

- Réceptionniste, chef de réception, responsable accueil
- Concierge, chef concierge, maître d'hôtel, gouvernante
- Assistant de direction / Directeur d'un établissement hôtelier, d'hébergement, de restaurant ou de cuisine collective
- Sommelier, chef barman
- Commercial, directeur commercial
- Responsable séminaires ou événementiels
- Chef de partie, chef de cuisine
- Responsable de productions
- Acheteur
- ...

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Formation en 3 ans :  
Titulaire d'un BAC Pro ou un BAC techno. non issu de la spécialité. Une première année de mise à niveau devra être effectuée auprès de la filière restauration.
- Formation en 2 ans :  
Titulaire d'un BAC Pro, un BAC général ou technologique issu de la spécialité ou venant d'une section de mise à niveau.

## Prérequis exigés :

Être en mesure de travailler en horaires décalés et le week-end.

## CONTRAT

**APPRENTISSAGE**  Jeune de 16 à 29 ans

**PROFESSIONNALISATION**  Sans condition d'âge

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

700 heures / an

## TARIF

- 1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- 2/ financement personnel : nous contacter.

[www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Crédit photo ©Pixabay

Mise à niveau : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)  
BTS en 2 ans : 01 60 79 75 39 - [tertiaire.e@fdme91.fr](mailto:tertiaire.e@fdme91.fr)

INFOS

ÉVRY-COURCOURONNES /BÂTIMENT B  
Filière Tertiaire



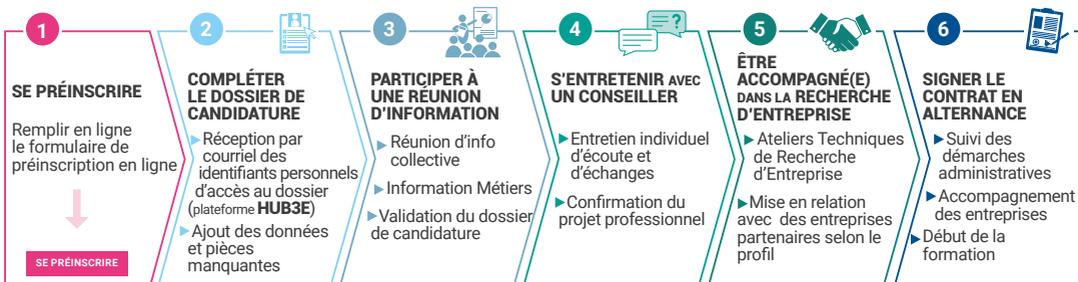
## CONTENU DE FORMATION

- **option A** « Management d'une unité de restauration » : activités adaptées à la production du service restaurant du service ou du service bar
  - **option B** « Management d'une unité de production culinaire » : activités adaptées à la production culinaire
  - **option C** « Management d'une unité d'hébergement » : activités adaptées à l'unité d'hébergement
- 
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
  - Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
  - Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
  - Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
  - Culture générale et expression
  - Communiquer à l'écrit et à l'oral en langues étrangères (LV1 et LV2)

## Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de lieu de restauration, d'hébergement à caractère social ou commercial, hôtel-restaurant traditionnel et de luxe, chaînes d'hôtellerie restauration nationales et internationales.

## Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

## HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.