

FICHE FORMATION - BTS

BTS Management en hôtellerie - restauration

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous êtes titulaire d'un Bac (ou tout autre diplôme de niveau 4)
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire).

Résumé de la formation :

Le BTS Management en hôtellerie - restauration forme des futurs responsables de structures du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Il permet d'acquérir des compétences managériales, commerciales, techniques et organisationnelles.

La formation alterne enseignements théoriques, études de cas et stages en entreprise.

Elle prépare à exercer des fonctions de direction dans des établissements hôteliers ou de restauration.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Directeur adjoint d'hôtel

Responsable de restaurant

Chef de réception hôtelière

Responsable d'exploitation en restauration collective ou commerciale

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):

Les titulaires du BTS exercent principalement des métiers de cadre intermédiaire dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Ils peuvent occuper des postes de directeur adjoint, responsable de restaurant, chef de réception, etc.

Ils assurent la gestion quotidienne d'un service ou d'un établissement, en veillant à la satisfaction client.

Ce métier exige une grande disponibilité, une capacité d'adaptation et un bon relationnel.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Former des professionnels capables de manager une équipe dans un contexte hôtelier ou de restauration.

Acquérir les bases de la gestion budgétaire, financière et logistique.

Développer des compétences en communication et en marketing hôtelier/restaurateur.

Maîtriser les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité dans les établissements.

Apprendre à organiser et optimiser les différents services d'un établissement.

Comprendre les enjeux de la digitalisation et de l'innovation dans le secteur.

Préparer à la prise de décision stratégique au sein d'une structure.

Renforcer les compétences en langues étrangères, notamment l'anglais professionnel.

Encadrer des projets concrets liés à la gestion d'un établissement.

Permettre l'intégration professionnelle ou poursuivre en licence professionnelle.

Contenus (source FC compétences attestées) :

Première année (600 à 800 heures environ)

Culture générale et expression

Langue vivante étrangère (anglais majoritairement)

Économie-gestion appliquée à l'hôtellerie-restauration

Management des équipes et conduite de projet

Accueil et service en hôtellerie-restauration

Organisation d'événements et banquets

Approfondissement en gestion et finance

Marketing et stratégie commerciale

Qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE)

Gestion des ressources humaines

Digitalisation et outils informatiques

Projet de management opérationnel (PMO)

Prérequis pour intégrer la formation

Être titulaire d'un baccalauréat (général, technologique ou professionnel), idéalement dans les domaines tertiaires ou hôtellero-restaurateurs.

Avoir une première expérience en milieu professionnel (stage ou emploi) dans le secteur est un plus.

Disposer de compétences en informatique et en anglais professionnel.

Faire preuve d'un intérêt pour la gestion, le management et le service client.

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité de poursuivre en licence professionnelle notamment.

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 5 (BTS)
+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF 334 – ROME G1401 - G1402 - G1703

FORMACODE 42766 – RNCP37889

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A