

BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : Management d'unité de restauration

OPTION B : Management d'unité de production culinaire

HÔTELLERIE RESTAURATION



NIVEAU V



Prise en charge par
l'OPCO de l'entreprise
d'accueil



24 mois
1350 heures

RNCP

37889



Contrat
d'apprentissage ou de
professionnalisation



Description complète du
référentiel

OBJECTIFS

Servir, animer et manager les équipes, piloter la production et l'entrepreneuriat.

Connaître l'environnement économique, juridique, organisationnel spécifique au secteur.

Devenir un technicien spécialiste de la relation client.

Réaliser des activités de restauration ou de production culinaire en fonction de l'option choisie.

Travailler dans des groupes à dimension régionale ou internationale.

MÉTIERS

Directeur de restaurant, Maître d'hôtel, chef de cuisine, encadrement d'équipe...

PRÉ REQUIS

- Titulaire d'un BAC PRO, BP ou STHR en hôtellerie Restauration (2 langues vivantes) ou MAN Hôtellerie Restauration validée.

QUALITÉS

Compétences organisationnelles et d'exécution, esprit d'équipe, aisance relationnelle, minutie, leadership.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Inscription sur Parcoursup
- Dossier de candidature disponible sur le site ou en contactant le service secrétariat
- 15 places disponibles. Date limite de dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : contactez le CFA
- Test et entretiens de recrutement
- Délai du traitement du dossier : 10 jours
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Début de la formation : septembre.

TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES

Restaurants, Hôtels, structures d'activités de loisirs...



Préinscription en ligne

Mise à jour 02/2025

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site : www.immac-pau.com



RYTHME DE L'ALTERNANCE

La formation se déroule en 2 ans en apprentissage.

Cycle de l'alternance : 3 semaines au CFA et 3 à 4 semaines en entreprise.

COÛT DE LA FORMATION

La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux

Communication et expression française, langues 1 et 2.

Enseignements professionnels

- Entreprenariat et pilotage de l'entreprise
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services
- Sciences en hôtellerie et restauration
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services de restauration
- Sciences et technologies des services en hébergement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves du BTS écrites et orales.

MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers
- Suivi personnalisé des projets
- Ateliers dédiés
- Devoirs surveillés
- Examens blancs
- Préparation des oraux

NOS SPÉCIFICITÉS

- Restaurant d'application sur site
- Participation à des événements locaux
- Organisation et réalisation d'événements sur site
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail
- Formation Prévention des Risques liés à l'activité professionnelle.

PLUS-VALUE DU CFA

- Internat, Self, Foyer, Salle d'étude et CDI
- Plateaux techniques
- Journée d'intégration

HANDICAP

- Locaux accessibles PMR
- Référente Handicap :
Mme DAJAS :
direction_pro@immac-pau.com

POSSIBILITÉ D'EFFECTUER
UN MINI STAGE
POUR DÉCOUVRIR LA FORMATION

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle
- Master

Ensemble Scolaire
Immaculée Conception



Centre de Formation
d'Apprentis Beau-Frêne

1 avenue du château d'Este
64 140 BILLERE
www.immac-pau.fr

RÉFÉRENT DE FORMATION

Jean-Yves PEDEFLOUS
h-restauration@bformation.fr
Tel. 06 16 16 69 11

SECRETARIAT

Isabelle MAUNAS
viescolaire@bformation.fr
Tel. 05 59 72 07 70

BUREAU DES ENTREPRISES

Frantz BARRALLIÉ
frantz.barrallie@bformation.fr
Tel. 06 72 27 19 22

DIRECTION

Patrick DE SOUSA
direction@bformation.fr



n° Déclaration existence : 72.64.02014.64
Siret : 433 264 207 000 21
n°UAI : 06421471