



*L'excellence par l'expérience*

**BTS (BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR)**

## Management en hôtellerie restauration

**Option A :** Management d'unité de restauration  
**Option B :** Management d'unité de production culinaire  
**Option C :** Management d'unité d'hébergement

### ► Objectifs de la formation

Le titulaire du BTS « Management en Hôtellerie-Restauration » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des biens et des services et encadrer les équipes.

### ► Contenus

**Domaine professionnel :**

- Technologie professionnelle Restaurant, Sommellerie, Cuisine, Pâtisserie, Hébergement en français et en anglais
- Mercatique, économie et entrepreneuriat
- Droit et gestion
- Ingénierie et maintenance hôtelière
- Sciences appliquées

**Domaine général :**

- Langues
- Français et communication

### ► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).



#### Conditions d'accès

- > Être titulaire d'un Baccalauréat ou équivalent.
- > Avoir un bon niveau en anglais (LV obligatoire) et dans une autre langue vivante étrangère.



#### Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu).
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.



#### Durée

- > La formation se déroule sur 24 mois en alternance.
- > Le temps de formation au CEFPPA est de 1 500 h sur les deux années, à raison de 4 jours par semaine 1 semaine sur deux.
- > Démarrage de la formation : début septembre.



#### Pratique...

##### Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 « Baggersee »)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station « Campus » tram A direction « Illkirch-Graffenstaden »).



#### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

BTS (BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR)

# Management en hôtellerie restauration

**Option A :** Management d'unité de restauration

**Option B :** Management d'unité de production culinaire

**Option C :** Management d'unité d'hébergement

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

## ► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

| Âge         | 1 <sup>ère</sup> année | 2 <sup>ème</sup> année |
|-------------|------------------------|------------------------|
| 16 à 17 ans | 27 %                   | 39 %                   |
| 18 à 20 ans | 43 %                   | 51 %                   |
| 21 à 25 ans | 53 %                   | 61 %                   |
| 26 ans et + | SMIC Conventionnel     |                        |

## ► Débouchés

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration prépare aux métiers de directeur de restaurant ou d'hôtel, ou au poste de directeur de la restauration.

Le nombre et la taille des entreprises du secteur de l'Hôtellerie-Restauration permettent des parcours professionnels variés tant en France qu'à l'étranger.

## ► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

## ► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu de 2<sup>ème</sup> année, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

## ► La formation en chiffres, édition 2022

### Option A

- 6 apprentis
- 50% de réussite à l'examen 2022

### Option B

- 15 apprentis
- 87% de réussite à l'examen 2022

### Option C

- 16 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2022



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !



[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 10

e-mail : [secretariat@cefppa.eu](mailto:secretariat@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

**AKTO**



**G.H.R.D.**  
Groupement des  
Hôtelières,  
Restaurateurs,  
Débitants de boissons  
UMH 67