



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

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Produire et gérer des biens et services du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
- Encadrer des équipes.
- Approfondir les règles d'hygiène, la gestion et les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement.
- Maîtriser les notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité.

► Contenus

- Technologie professionnelle Restaurant, Sommelierie, Cuisine, Pâtisserie, Hébergement en français et en anglais
- Mercatique, économie et entrepreneuriat
- Droit et gestion
- Ingénierie et maintenance hôtelière
- Sciences appliquées
- Langues : Anglais (LV1) et Allemand ou Espagnol (LV2)
- 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).



Modalités d'accès

- > Être titulaire d'un Baccalauréat de la branche ou équivalent.
- > Avoir un bon niveau en anglais (LV obligatoire) et dans une autre langue vivante étrangère.
- > Formation en alternance en 3 ans si absence des prérequis.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur 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.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- > 1400 heures de formation réparties sur 2 ans Alternance 1 semaine sur 2 - 4 jours par semaine.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

BTS (BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR)

Management en hôtellerie restauration

Code RNCP : 37889

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

Date d'enregistrement : 01-09-2023

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► Rémunération

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

Âge	1 ^{ère} année	2 ^{ème} 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.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation est possible en Licence professionnelle ou en Bachelor.

► 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 d'année terminale, 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).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres, édition 2023

Option A

- 15 apprentis
- 80% de réussite à l'examen 2023

Option B

- 6 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2023

Option C

- 17 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2023



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10

e-mail : secretariat@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO



G.H.R.D
Groupement des
Hôteliers,
Restauteurs,
Débitants de boissons
UMIH 67

Mis à jour : 01/2024