BTS PAR ALTERNANCE

Management en Hôtellerie-Restauration

B - Management d'unité de production culinaire





L'excellence par l'expérience

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.

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.
- Animer la politique commerciale et le développement de la relation client.
- Encadrer des équipes.
- Approfondir les règles d'hygiène, la gestion et les fondamentaux en service.
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie-restauration.

Contenus

- 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
- Français et communication
- Langues : Anglais (LV1) et Allemand ou Espagnol (LV2)

Statut

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

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Certification

BTS Management en hôtellerie-restauration
RNCP 37889 - NSF 334 - FORMACODE 42766
Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2028
Validation par blocs de compétences : non autorisé

BTS PAR ALTERNANCE

Management en Hôtellerie-Restauration

B - Management d'unité de production culinaire

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMIC ou du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1ère année	2ème année
16 à 17 ans	35 %	45 %
18 à 20 ans	45 %	55 %
21 à 25 ans	55%	70 %
26 ans et +	100 %	

Débouchés

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration prépare aux métiers de : chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine, responsable de production, directeur de restaurant.

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

2026
- 23 apprentis
- 95.7% de réussite à l'examen 2026

2025
- 17 apprentis
- 88% de réussite à l'examen 2025



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : recrutement@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO

G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons

Mis à jour : 10/2026