

### 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](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.

### 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.



*L'excellence par l'expérience*

### 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

#### ► Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> 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

##### 2025

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

##### 2024

- 9 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2024



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

