

Management en Hôtellerie-Restauration

C - Management d'unité d'hébergement

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

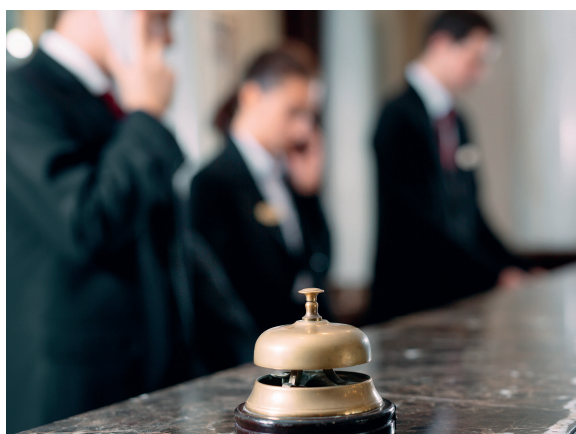
- Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- 1400 heures de formation réparties sur 2 ans.
- Alternance 1 semaine sur 2
- 4 jours par semaine.
- Démarrage de la formation : septembre - octobre.

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.



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 C - Management d'unité d'hébergement

► Rémunération

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

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} 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 : gouvernant d'étages ou général, community manager, revenue ou yield manager, chef de réception, directeur de l'hébergement.

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
- 100% de réussite à l'examen 2025

2024

- 13 apprentis
- 77% de réussite à l'examen 2024



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

