

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

67%

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine.
- Pour les autres bacheliers, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Culture générale et expression
- Langues vivantes étrangères
- Culture économique, juridique et managériale
- Communication professionnelle
- Enseignements techniques
- Gestion économique et financière
- Conception et commercialisation de l'offre
- Ingénierie en hôtellerie-restauration

Option A :

- Pilotage et management d'une unité de service
- Sommellerie et techniques de bar
- Sciences et technologies des services en restauration (organisation du service, dressage, accueil, qualité)

Option B :

- Pilotage et management d'une unité de production culinaire
- Sciences et technologies culinaires (techniques de cuisson, hygiène et innovation culinaire)

DURÉE

De 24 à 36 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration prépare des professionnels capables d'organiser et de superviser des services hôteliers et de restauration. Selon l'option choisie, vous développerez des compétences en gestion d'hébergement, en production culinaire ou en management de restaurant.

La formation combine enseignements techniques (cuisine, service en salle, accueil) et management (gestion d'équipe, marketing, finance) afin de vous permettre de piloter une équipe et d'assurer la qualité des prestations.

Vous apprendrez également à analyser les attentes des clients, à optimiser l'expérience et à respecter les normes d'hygiène et de développement durable. Ce diplôme ouvre des opportunités dans les hôtels, restaurants, villages vacances ou vous prépare à la création ou reprise d'un établissement.

Option A : Management d'unité de restauration (salle)

Option B : Management d'unité de production culinaire (cuisine)



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Découvrir les métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Développer des compétences relationnelles et le travail en équipe
- Renforcer son autonomie et son sens de l'organisation
- Maîtriser la communication écrite et orale
- Pratiquer deux langues étrangères, dont l'anglais
- Adopter des comportements et codes professionnels

SAVOIR-ÊTRE

- **Leadership** : motiver les équipes et donner l'exemple en toutes circonstances.
- **Gestion du stress** : garder son sang-froid lors des pics d'activité.
- **Sens du service** : anticiper les attentes des clients et y répondre avec soin.
- **Organisation** : planifier les ressources humaines et matérielles pour optimiser le service.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par l'hôtellerie, la restauration et l'art de recevoir des clients.
- Tu veux maîtriser gestion, marketing, ressources humaines et finances d'un établissement.
- Tu aimes manager équipes en salle, cuisine et hébergement avec exigence et bienveillance.
- Tu ambitionnes d'évoluer vers des postes de direction ou de créer ton établissement.



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Entreprise d'hôtellerie restauration, une unité de production de services d'un grand groupe, un cabinet de conseil en ingénierie ou une entreprise de l'industrie agroalimentaire (démonstration de produits, usage de matériels spécifiques, ...)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Bachelor Responsable
d'Etablissement Marchand

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

