



### BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

Niveau BAC+2 (Niveau 5)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

BEAUVAIS  
LAON

#### Pré-requis

Baccalauréat

#### Durée et rythme

2 ans

1 semaine en centre / 1 semaine en entreprise

#### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Statut Étudiant\*  
Autres conventions\*\*

#### Tarif de la formation

Finançable et rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

#### Objectifs de la formation

Réaliser les prestations attendues pour fidéliser le client Manager la production culinaire Mettre en oeuvre l'animation de la politique commerciale de l'entreprise dans le but de développer la relation client

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise

#### Les + de la formation

Aide à la recherche d'entreprise d'accueil  
Un accès plus facile à l'emploi grâce à l'expérience acquise lors de la formation  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation  
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage

#### Perspectives et débouchés

Chef de partie - Second de cuisine - Chef de cuisine -

Responsable de production - Directeur adjoint -

#### Modalités et délai d'accès

##### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

##### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

##### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## BTS Management en hôtellerie restauration Option B : management d'unité de production culinaire

### Vos centres

#### BEAUVAIS

03.44.79.80.26

#### LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Production de services en hôtellerie restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services culinaires
- Communiquer avec les autres services

#### Bloc 2 - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

- Participer à la définition de la politique commerciale
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production culinaire
- Développer la relation client

#### Bloc 3 - Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration

- Manager tout ou partie de la production culinaire
- Gérer et animer l'équipe de production culinaire

#### Bloc 4 - Pilotage de l'unité de production de services en hôtellerie-restauration

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

#### Bloc 5 - Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial

#### Les BTS - Management en hôtellerie-restauration

**Option A : Management d'unité de restauration  
et Option C : Management d'unité d'hébergement  
sont également proposés à Beauvais et à Laon.**

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

