Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

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 Etudiant*
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 de services en restauration 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
Présentation orale d'un projet professionnel

Les + de la formation

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

Maître d'hôtel - Assistant de direction de restauration - Directeur adjoint -

Directeur -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BTS Management en hôtellerie restauration Option A : Management d'unité de restauration

Vos centres

BEAUVAIS
03.44.79.80.26
LAON
03.23.27.00.10

Programme de la formation

Bloc 1 - Conception et production de services en hôtellerie-restauration

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Évaluer et analyser la production de services
- 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 de services
- Développer la relation client

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

- Manager tout ou partie du service
- Gérer et animer l'équipe

Bloc 4 - Pilotage de la 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 en hôtellerie restauration

Les BTS - Management en hôtellerie-restauration Option B : Management d'unité de production culinaire 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

Retrouvez toutes nos formations sur :
laho-formation.fr

Document généré le 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.