Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

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 Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Financable 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

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 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