



BTS

Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

Option A : Management d'unité de restauration

NIVEAU 5 (BAC+2 ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS



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

PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (BAC et équivalents)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
PRO-A (période de reconversion)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%

DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

Bloc 1 - Conception et production de services en hôtellerie-restauration <ul style="list-style-type: none">• Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client• Évaluer et analyser la production de services• Communiquer avec les autres services	Bloc 4 - Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration <ul style="list-style-type: none">• 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 2 - Animation de la politique commerciale et développement de la relation client <ul style="list-style-type: none">• Participer à la définition de la politique commerciale• Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services• Développer la relation client	Bloc 5 - Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration <ul style="list-style-type: none">• Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration• Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
Bloc 3 - Management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration <ul style="list-style-type: none">• Manager tout ou partie du service• Gérer et animer l'équipe	Le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire" et le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement" sont également proposés à Beauvais et Laon.

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

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

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Licence Pro - Mention métiers des arts culinaires et des arts de la table (BAC+3)
Licence Pro - Mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (BAC+3)

INFORMATIONS LÉGALES

RNCP37889 : BTS - Management en hôtellerie-restauration (options A, B et C)
Date de début de validité : 01/09/2023

Certificateur(s)**CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :**

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

