



BTS

# Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR)

Option B : Management d'unité de production culinaire

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



### 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

### 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 - 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 - Entrepreneurat en hôtellerie-restauration**

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

Le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option A : Management d'unité de restauration" et le "BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement" sont également proposés à Beauvais et Laon.

**MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Chef de partie  
Second de cuisine  
Chef de cuisine  
Responsable de production  
Directeur adjoint

**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

