Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BTS

Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

Option B : Management d'unité de production culinaire

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

parcoursup
Entrez dans l'enseignement supérieur
Marque déposée propriété de l'État français

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

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

100%
Taux de réussite régional en 2025

79%
Taux d'insertion national en 2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

BTS

Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)

Option B : Management d'unité de production culinaire

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 - Entrepreneuriat 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

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

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

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

Laho TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr