

# TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



BTS

# Management en hôtellerie-restauration

Option C: Management d'unité d'hébergement

# 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 hébergement
- 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)

#### **ALTERNANCE**

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

Rythme d'alternance : différent selon le centre choisi

# **PUBLIC VISÉ**

Tout public

## **AUTRES POSSIBILITES**

Projet de Transition Professionnelle (PTP) Promotion par Alternance (Pro-A) 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



# BTS

# Management en hôtellerie-restauration

Option C: Management d'unité d'hébergement

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 attendues par le client en hébergement
- Évaluer et analyser la production de services en hébergement
- 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
- Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

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

• Manager tout ou partie du service en hébergement

#### Bloc 4 - Pilotage de la production de services en hôtellerierestauration

- Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans 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 hôtellerierestauration

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

# **MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Assistant chef de réception Gouvernant Chef de réception 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







