



**BTS**

# Management en hôtellerie-restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

**BAC+2 (NIVEAU 5) 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

Equivalent BAC (Niveau 4)

## 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

Statut Etudiant  
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)  
CPF (*Compte Personnel de Formation*)  
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)  
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)  
...

Nous contacter pour plus d'informations

## MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

## 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

### RNCP37889

BTS - Management en hôtellerie-restauration : Option A :  
Management d'unité de restauration ; Option B :  
Management d'unité de production culinaire ; Option C :  
Management d'unité d'hébergement

**Date de début de validité :**  
01/09/2023

Document généré le 22/07/2024

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



**BTS**

# Management en hôtellerie-restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

**87,43%**

DE REUSSITE AUX EXAMENS

**89,31%**DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION**CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION**

## PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

### 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.

## 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)

## 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](http://laho-formation.fr)

