BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 2104007F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **POLE BTS ALTERNANCE**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en hôtellerie et restauration (MHR) intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.?

Programme

Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option) :Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client Organiser, réaliser et contrôler le service Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation) Évaluer et analyser la production de services Mesurer la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients Créer, utiliser et adapter des processus et des supports de communication Gérer l'information et sa diffusion

Mercatique des services en hôtellerie restauration :Participer à la définition de la politique commerciale Identifier et analyser les besoins des clients Contribuer à la définition de la politique commerciale Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services Évaluer les résultats de la politique commerciale Participer à l'élaboration de la politique tarifaire Développer la relation client Fidéliser les clients

Management de la production de services en hôtellerie restauration :Manager tout ou partie du service Animer l'équipe de production de services Motiver et fidéliser l'équipe de production de services Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion des carrières Recruter du personnel de l'unité Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité Appliquer dans l'unité la réglementation sociale en vigueur

Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration :Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité Appliquer les directives de l'entreprise et des textes règlementaires Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité de l'unité Déterminer la contribution de l'unité de restauration à la performance de l'entreprise

Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration :Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration Déterminer les besoins matériels, techniques (ingénierie), humains et financiers Évaluer la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration Choisir un mode de gestion et d'une forme juridique Évaluer les risques et les opportunités du projet Déterminer le montage financier du projet

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	**Niveau BTS - Bac +2**

Liste des certifications

BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Code RNCP : 37889

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1703 — Réception en hôtellerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1817061S	À distance	—	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #2104007F