BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 2104008F — Mise à jour : 30 septembre 2024

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)
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau de sortie
Niveau BTS - Bac +2

Liste des certifications

BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire
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
1817065S	À distance	—	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #2104008F