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

## (2e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180285F — Mise à jour : 14 octobre 2025

Organisme responsable : **CFA ECB**

## Présentation de la formation

**Objectifs**

**Compétences attestées :**

Conception et production de services en hôtellerie-restauration :

- Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client
- Préparer des prestations de service 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
- Contrôler la conformité de la production aux standards de qualité souhaitée
- Mesurer la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients
- Communiquer avec les autres services
- Créer, utiliser et adapter des processus et des supports de communication entre les services
- 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
- Étudier et suivre l'évolution du marché
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services
- Animer la politique commerciale de l'unité
- Évaluer les résultats de la politique commerciale
- Participer à l'élaboration de la politique tarifaire
- Développer la relation client
- Créer et animer 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
- Gérer et animer l'équipe
- Recruter du personnel de l'unité
- Intégrer, évaluer et former le personnel de l'unité
- Appliquer dans l'unité la règlementation sociale en vigueur
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration :
- Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité
- Appliquer les directives de l'entreprise et des textes règlementaires
- Participer au contrôle de gestion de l'entreprise
- 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

**Programme**

**Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration :**

- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration
- Définir le concept : l'offre de services proposée
- 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 proje

## 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 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2090978S | Présentiel | Brest | 01/09/2026 | 30/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #25180285F