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

BTS MHR option B

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180688F — Mise à jour : 15 octobre 2025

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

Développer une polyvalence à la fois en cuisine, en service et en hébergement

Respecter les règles d'hygiène et de conservation des aliments

Gérer les stocks

Maîtriser les techniques culinaires fondamentales

Accueillir et servir les clients

Entreprendre et gérer une entreprise hôtelière (RH, droit, comptabilité, management, marketing)

Savoir s'exprimer dans deux langues étrangères

Maîtriser les techniques du service en restaurant (dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, encadrer une équipe)

Promouvoir, vendre et servir des vins et des alcools

Savoir marier les mets et les vins et conseiller les clients

Programme

Conception et production de services en hôtellerie-restauration

Mercatique des services en hôtellerie-restauration

Management de la production de services en hôtellerie-restauration

Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

Culture générale et expression

Langue Vivante

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
2091468S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180688F