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

BTS MHR option B

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212011F — Mise à jour : 20 octobre 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

L'apprenti intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer des équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire dans le respect de la réglementation en vigueur en prenant en compte l'environnement économique et juridique.
Exemple en production de service : tenir son poste en cuisine, récapitulatif et préparation des commandes, relation avec les fournisseurs, planning, calcul des ratios
Exemples en unité de restauration : Relation clientèle (accueil, prise de congé, prise de commande et conseil), préparation des commandes bar, relation avec les fournisseurs, réception de commande, participer à la communication de l'établissement, élaborer un devis, une facturation
L'apprenti devra faire preuve de certaines qualités :
Faire preuve de curiosité pour son métier,
Avoir une certaine dose d'autonomie et d'organisation,
Être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels
Avoir une bonne présentation,
Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais comme langue obligatoire
Disposer de compétences relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client
Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale

Programme

P1 PRODUCTION DE SERVICES EN HÔTELLERIE RESTAURATION (U5 Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliqué à l'option))
P2 ANIMATION DE LA POLITIQUE COMMERCIALE ET DEVELOPPEMENT DE LA RELATION CLIENT (U4 Mercatique des services en hôtellerie restauration)
P3 MANAGEMENT OPERATIONNEL DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HÖTELLERIE RESTAURATION (U33 Management de la production de services en hôtellerie restauration)
P4 PILOTAGE DE LA PRODUCTION DE SERVICES EN HOTELLERIE RESTAURATION (U31 pilotage de la production de services en hôtellerie restauration)
P5 ENTREPREUNEURIAT EN HOTELLERIE RESTAURATION (U32 Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration)
Culture générale et expression (U1)
Langue vivante étrangère 1 (U21)
Langue vivante étrangère 2 (U22)

Langue vivante étrangère 3 (bloc facultatif UF1)

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
2329708S	Présentiel	Brest	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212011F