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

(2e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212470F — Mise à jour : 20 octobre 2026

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
2330270S	Présentiel	Brest	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212470F