



## Lieu de formation

Vannes

## Le manager en hôtellerie et restauration

Le manager en hôtellerie et restauration supervise et coordonne les activités d'un établissement ou d'un département spécifique au sein d'un établissement. Il gère le personnel travaillant sous sa responsabilité (recrutement, plannings...) ainsi que les équipements nécessaires à l'activité. Le manager en hôtellerie et restaurant s'assure aussi de la satisfaction des clients, en veillant à ce que la qualité et les normes soient respectées.

## Objectifs de la formation

La formation BTS Management en hôtellerie et restauration permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser le management, l'organisation, la réalisation et la commercialisation de différents concepts de restauration,
- Gérer un établissement en hôtellerie-restauration.

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

RNCP37889BC01 - Conception et production de services en hôtellerie-restauration

RNCP37889BC02 - Mercatique des services en hôtellerie-restauration

RNCP37889BC03 - Management de la production de services en hôtellerie-restauration

RNCP37889BC04 - Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration

RNCP37889BC05 - Entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration de niveau 4 ou d'un Bac Pro Cuisine ou d'un Bac Pro Commercialisation et service en restauration.



## Modalités & délais d'accès

Inscription via la plateforme Parcoursup. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

BTS Management en hôtellerie et restauration, Option A Management d'unité de restauration ou Option B Management d'unité de production culinaire, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 5, inscrit au RNCP\* : 37889 <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889>



## Durée

A minima 1 350 h - parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**100 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**70 %** Taux de satisfaction\*\*\*

**100 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 43 % en poursuite d'études\*\*\*

**20 %** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Aisance relationnelle  
 Bonne résistance physique  
 Bonne présentation  
 Aptitude pour les langues étrangères

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant traditionnel  
 Brasserie  
 Bistrot  
 Restaurant gastronomique  
 Hôtel, café, restaurant  
 Restauration collective  
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séances de tutorat
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Chef d'équipe
- Directeur dans un hôtel, café, restaurant

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

