

# BTS Management Hôtellerie restauration

Option A Management d'unité de restauration

Option B Management d'unité de production culinaire

Formation en  
apprentissage



**2 ans**  
**1 380 heures**



**Lycée hôtelier des  
Petites Bruyères  
42400 St Chamond**



**GRETA CFA Loire**  
**T 04 77 32 48 02**

**EDUFORM**  
Le label formation continue de l'Éducation nationale

## COMPETENCES VISEES

- Organiser le travail, gérer et animer une équipe
- Mesurer la performance, assurer le reporting
- Contribuer à la définition de la politique commerciale, fidéliser et développer la clientèle
- Evaluer la faisabilité d'un projet
- Concevoir et réaliser des prestations, communiquer avec les autres services

## FORMATION

- Entreprenariat et pilotage
- Management et mercatique
- Communication expression française
- Ingénierie en hôtellerie restauration
- Sciences appliquées à la restauration et à l'hôtellerie
- 2 langues vivantes : Anglais, Espagnol
- 1<sup>ère</sup> année - Tronc commun :  
Sciences et technologie culinaire, Sciences et technologie des services en restauration, Sciences et technologie de l'hébergement
- 2<sup>ème</sup> année – choix :
  - ✓ Option A : Sciences et technologie culinaire
  - ✓ Option B : Sciences et technologie des services en restauration

## DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Junior manager, maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction ou créer sa propre entreprise.

## MODALITES D'ACCES

- Être titulaire du Bac techno STHR, bac pro service ou cuisine, MAN
- Inscription sur Parcoursup
- Contractualisation avec une entreprise

