



**BTS**

**MANAGEMENT**

**EN HOTELLERIE-RESTAURATION**

**OPTION A : MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION**

**OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE**

**OPTION C : MANAGEMENT D'UNITE D'HEBERGEMENT**

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BTS est capable d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration. Il fidélise et développe la clientèle. Il a des aptitudes à former, diriger, animer une équipe. C'est un gestionnaire et un organisateur.

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un Bac, de préférence technologique Hôtellerie-restauration ou d'un Bac Pro Cuisine ou commercialisation et service en restaurant
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie restauration.

### FORMATION

Durée de la formation: 2 ans en cours au CFA du lundi après midi au mercredi soir.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Français</li> <li>- 2 langues vivantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Environnement économique et juridique</li> <li>- Génie culinaire</li> <li>- Arts de la table et du service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologie d'hébergement et communication</li> <li>- Sciences appliquées</li> <li>- Ingénierie et maintenance</li> <li>- Gestion</li> </ul>

### POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Licence professionnelle
- Vie active: chef de partie, chef de rang, assistant de direction, poste d'encadrement

### SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar

Tél.: 03 89 20 20 20

Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse

Tél.: 03 89 66 71 20

Région Alsace

[www.apprentissage-alsace.eu](http://www.apprentissage-alsace.eu)