



## BTS

## MANAGEMENT

## EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

### OPTION A : MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

### OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

### OPTION C : MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

#### 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 technologique Hôtellerie-restauration ou d'un Bac Pro Cuisine ou commercialisation et service en restaurant ou d'une mise à niveau en hôtellerie.

#### FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Stage en entreprise de 4 mois après la première année.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel	
- Français - 2 langues vivantes	- Environnement économique et juridique - Génie culinaire - Arts de la table et du service - Technologie d'hébergement et communication	- Sciences appliquées - Ingénierie et maintenance - Gestion

#### POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

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