

# BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION NIVEAU 5

Diplôme 32033424P. RNCP : 35339. Durée : 24 mois, 675 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 30. Taux de réussite 90 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 9 %. Poursuite d'étude 82 %. Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une modularisation.



**Objectifs** : Le BTS Management en hôtellerie restauration est un diplôme qui se prépare en 2 ans. C'est lors du passage en 2ème année de BTS que vous avez le choix entre 3 options : Option A (Management d'unité de restauration). B (Management d'unité de production culinaire). C (d'unité d'hébergement).

**Insertion professionnelle** : Le titulaire de l'option A il accueille et conseille les clients dans leurs choix, s'inquiète de leur confort (qualité, rapidité du service). Il veille au bon déroulement du service. Le titulaire de l'option B est un spécialiste des techniques de production culinaires. Il élabore les menus et réalise les plats. Il participe au recrutement et forme le personnel. Il anime la brigade. Gestionnaire, il supervise les achats, définit les coûts. Le titulaire de l'option C occupe des emplois de réceptionniste ou de gouvernante (gouvernante d'étage, gouvernante générale) ou de directeur d'hôtel. **Le programme** : **Pôle d'activités 1** Production de services en hôtellerie HR : Conception et réalisation des prestations de service. Elaboration des fiches techniques et/ou procédures. Recherche et innovation dans la production de services. **Pôle d'activités 2** Animation de la politique commerciale et développement de la relation client : Participation à la définition de la politique commerciale. Identification et analyse des attentes des clients. **Pôle d'activités 3** Management opérationnel de la production de services en HR : Management du service. Animation de l'équipe de production de services. Motivation et fidélisation de l'équipe. Gestion de l'équipe. Recrutement du personnel de l'unité. Application dans l'unité de la réglementation sociale en vigueur. **Pôle d'activités 4** : Pilotage de la production de services en HR. Participation au contrôle de gestion de l'entreprise. Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise. **Pôle d'activités 5** Entrepreneurat en HR : Formalisation d'un projet entrepreneurial. Définition du concept : l'offre de services proposée. Détermination des besoins matériels, techniques (ingénierie), humains, commerciaux et financiers. **Conditions de travail** : L'environnement professionnel exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité. **Qualités** : Créativité. Rapidité d'exécution. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Poursuite d'étude** : Licence pro management en tourisme et hôtellerie, titre pro responsable d'établissement touristique, MC sommellerie, MC barman. **Prérequis**: Etre titulaire du Bac STHR ou du Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et services en restaurant, d'un Bac général+ mise à Niveau (MAN), d'un BAC général + CAP 1 an. **Alternance** : 15 jours entreprise/15 jours au CFA ou 2 semaines/1 semaine. **Matières au CFA** :

BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION	1 <sup>E</sup>	2 <sup>E</sup> ANNEE		
OPTIONS		A	B	C
COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANCAISE	2	2	2	2
ANGLAIS + LV2	6	6	6	6
ENTREPREUNARIAT ET PILOTAGE DE L'ENTREPRISE	7	6	6	6
CONDUITE DU PROJET ENTREPREUNARIAL		1	1	1
MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE HOTELIERE	5	4	4	4
SCIENCES EN HOTELIERIE RESTAURATION (SHR)	2		2	
INGENIERIE EN HOTELIERIE RESTAURATION (IHR)	1			
SOMMELLERIE ET TECHNIQUES DE BAR (IHR)		2		
SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC) TP	3		4+7	
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES TP	3	4+7		
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES HEBERGEMENT	3			4+7

## Certifications EXAMEN EN CCF ET PONCTUEL

E1 - Culture générale et expression Ponctuelle écrite 4 h  
 E21 - Langue vivante étrangère 1 Ponctuelle écrite + orale 2 h écrit + 30 min oral.  
 E22 - Langue vivante étrangère 2 Ponctuelle écrite + orale 2 h écrit + 30 min oral  
 E3 - Management, pilotage et entrepreneurat en hôtellerie restauration  
 E31 - Pilotage de la production de services en hôtellerie Ponctuelle écrite 3 h  
 E32 - Projet d'entrepreneurat en hôtellerie restauration CCF E33 - Management de la production de services en hôtellerie restauration Ponctuelle écrite 2 h  
 E4 - Mercatique des services en HR Ponctuelle orale 30 min  
 E5 - Conception et production de services en hôtellerie restauration OPT ABC Ponctuelle écrite + pratique 2 h écrit + 6 h pratique

**Certification partielle** : Non

**Niveau de sortie** : 5

**Tarifs** : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

0782093B

**Lieux de formation** BTS 3 sites de formation

ECOLE HOTELIERE  
 SAINT QUENTIN EN YVELINES  
 PLACE FRANCOIS RABELAIS  
 78042 GUYANCOURT



[guyancourt@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt@cfatrajectoire.fr)

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C,N,U  
 Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy. Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).

### Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatiques
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 hôtel d'application.



### CAMPUS TRAJECTOIRE

Chemin de l'Orme Rond  
 78356 JOUY EN JOSAS



[campus@cfatrajectoire.fr](mailto:campus@cfatrajectoire.fr)

Gare de Jouy en Josas : Ligne C Bus 32 Chaville Rive Droite. Vélizy Villacoublay - Gare de Jouy en Josas. Bus 264.

- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.



### LYCEE BASCAN

5 AVENUE GENERAL LECLERC  
 78120 RAMBOUILLET



[rambouillet@cfatrajectoire.fr](mailto:rambouillet@cfatrajectoire.fr)

Gare de Rambouillet : Ligne N  
**Moyens et méthodes mobilisés :**

- 1 CDI,
- 30 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 1 restaurant d'application.
- 2 cuisines pédagogiques.
- 1 laboratoires de Pâtisserie.

Inscription  
 pour le BTS  
 sur le  
 portail  
 candidature

**Contacts** : CFA TRAJECTOIRE  
 11788423778 ☎ 01 30 96 12 35  
[infos@cfatrajectoire.fr](mailto:infos@cfatrajectoire.fr)

