

# BTS (EN APPRENTISSAGE) MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A - MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B - MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

## ACCÈS A LA FORMATION

Cette formation est possible pour tous candidats titulaire des diplômes suivants : Baccalauréat professionnel CSR, Bac Technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration, ou tout autre formation de niveau 4



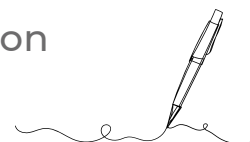
Accès à travers la plateforme PARCOURSUP ou selon profil candidature spontanée avec dossier



## OBJECTIFS

- Réaliser des activités dans les domaines de la restauration ou de la production culinaire
- Encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client
- Concevoir et réaliser des prestations de services
- Gérer et animer une équipe
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut accéder, selon son option :

Management d'unité de restauration : Après quelques années de carrière :

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier, chef barman
- Gérant en collectivité
- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Gérant en collectivité

## QUALITÉS PROFESSIONNELLES

