

# 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

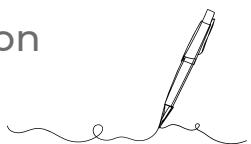
Cette formation est possible pour tous candidats titulaire des diplômes suivants : Baccalauréat professionnel CSR, Bac Technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration, ou tout autre formation de niveau 4



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 :

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maître d'hôtel (MH)</li> <li>• Premier Maître d'hôtel</li> <li>• Sommelier, chef barman</li> <li>• Gérant en collectivité</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistant de direction de restauration</li> <li>• Chef sommelier</li> <li>• Directeur adjoint</li> <li>• Gérant en collectivité</li> </ul> |
|---|---|

### QUALITÉS PROFESSIONNELLES

