

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

Management en hôtellerie restauration

OPTION A : Management d'une unité de restauration

(Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.
- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques d'hôtellerie et restauration.
- Économie et gestion hôtelière.
- Sciences et technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Communication et expression française.
- Langues vivantes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine.
- Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).
- Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet de technicien supérieur niveau 5, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur Parcoursup

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 4 – Sortie : Niveau 5

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

1 350 heures au GRETA CFA.

À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Il débute comme maître d'hôtel, premier maître d'hôtel, sommelier, barman. Après plusieurs années il peut devenir assistant de direction de restauration, directeur adjoint ou directeur d'hôtel. La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.
- Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation