

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

# Management en hôtellerie restauration

## OPTION B : Management d'une unité de production culinaire (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.
- Acquérir des connaissances en nutrition, diététique, hygiène, sécurité.
- Acquérir également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

### 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.
- Baccalauréat professionnel 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

2 semaines au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

### DÉBOUCHÉS

Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle métiers des arts culinaires et des arts de la table.
- 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](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)