INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS 01.49.63.42.42





WWW.CEFAA.NE

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour devenir un professionnel de la gestion, du management et du service dans un hôtel ou un restaurant. Le BTS management en hôtellerie-restauration propose 3 options selon que l'on s'oriente vers l'hôtellerie et la restauration : option A management d'unité de restauration, option B management d'unité de production culinaire, option C management d'unité d'hébergement. Après quelques années d'expérience, le titulaire du BTS management en hôtellerie-restauration peut occuper des postes d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.





CEFAA CHAGNY 13 rue des Halles **71150 CHAGNY** 03.85.91.27.32 chagny@cefaa.net



CEFAA 7 place des Arcades 78570 Chanteloup les **Vignes** 01.39.27.62.46 Chanteloup-lesvignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR 142, avenue des chênes verts 83700 BOULOURIS / SAINT RAPHAEL 04 94 83 84 85 Est-Var@cefaa.net









Vos atouts

La capacité de travailler en autonomie et en équipe,

Une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,

L'envie de faire plaisir,

La curiosité et le sens créatif,

L'aptitude au leadership et le sens de la communication,

Une bonne résistance physique, Le sens des responsabilités

La volonté de réussir une carrière en Restauration.

Evolution possible

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration permet aux candidats de s'adapter à l'ensemble des activités de la restauration en tant qu'employés de haut niveau.

Il permet d'occuper un poste d'encadrement évolutif dans des entreprises très diversifiées du secteur des CHR.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION: Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE: 2 ans. Nb d'heures en centre: 665 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public titulaire d'un diplôme de niveau IV et signataire d'un contrat, inscription après entretien individuel et validation d'une Prépa si nécessaire.

Accessibilité: Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

Pour les trois options, la formation vise les compétences nécessaires à la maîtrise des 5 pôles suivants :

- Produire des services en Hôtellerie Restauration
- Animer la politique commerciale et développer la relation client
- Participer au management opérationnel de la production de services
- Piloter la production de services
- Entreprendre en Hôtellerie Restauration

La formation met l'accent sur le management opérationnel, la production de services et la gestion de la relation client. Elle vise à former des professionnels de la communication capables de maîtriser le français et l'anglais.

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES: Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration. Modalités de suivi: Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION: Contrôle en fin de formation (examen ponctuel) **DÉLAI D'ACCÈS**: Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT: Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat)