

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



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-les-
vignes@cefaa.net



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



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

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.



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.

Les Débouchés

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 et d'assurer des fonctions de management dans les différents secteurs de l'hôtellerie restauration.

Il permet d'occuper un poste d'encadrement évolutif dans des entreprises très diversifiées du secteur des CHR. Il prépare également à la reprise ou la création d'entreprise.

La Formation

DURÉE : 2 ans

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration Option A, B ou C — Diplôme d'Etat de niveau V

LIEUX DE FORMATION : CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CONDITIONS D'ADMISSION : Après un Bac du secteur HR ou une Prépa.

MODALITÉS D'ADMISSION : Admission sur dossier et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Concevoir et réaliser des prestations de services en cuisine, en salle ou en hébergement

Évaluer et analyser la production de services

Communiquer dans un environnement professionnel

Participer à la définition de la politique commerciale

Développer la relation client

Manager une équipe

Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Mesurer les performances et la contribution à la performance de l'entreprise

OBJECTIF : Former des managers qualifiés dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pouvant évoluer, à terme, vers des postes à responsabilités.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services en restauration

Sciences et technologies de services en hébergement

Ingénierie

Sommellerie et techniques de bar

Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière

Conduite de projet entrepreneurial

Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services

Communication et expression française - Langues : Anglais, Espagnol

POURSUITES DE FORMATION :

MC Employé Traiteur - MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Art de la cuisine allégée - MC Employé Barman

