



## Hôtellerie · Restauration

# BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option Management d'unité de production culinaire · Diplôme reconnu par l'Etat · Bac +2 (niveau 5)

📅 2 ans / Septembre · 🕒 1 semaine / 2 en entreprise · 💻 👤 Présentiel & Distanciel

## QUELS MÉTIERS ?



Chef de partie



Chef cuisinier



Directeur de restaurant



Manager de restaurant



Restaurateur



Directeur de fabrication

NC

Poursuite d'étude\*  
\*(2023)

NC

Réussite à l'examen\*  
\*(2023)

NC

Insertion dans l'emploi à 6 mois\*  
\*(2023)

## CRITÈRES D'ENTRÉE :

### Public :

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

### Pré-requis :

- Être titulaire d'un Bac professionnel ou technologique dans le domaine de l'hôtellerie restauration ou bac général ou technologique avec une MAN Hôtellerie Restauration.

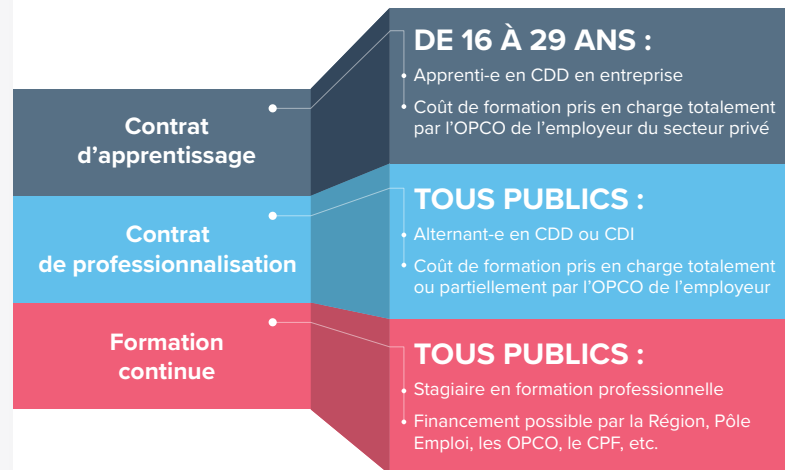
### Sélection :

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

### Tarif & Contact :

- 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.  
Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.
- [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)
- 02 35 52 85 41

## STATUTS ET FINANCEMENTS :



# PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Production de services en hôtellerie  
restauration

Animation de la politique commerciale et  
développement de la relation client

Langue vivante étrangère 2

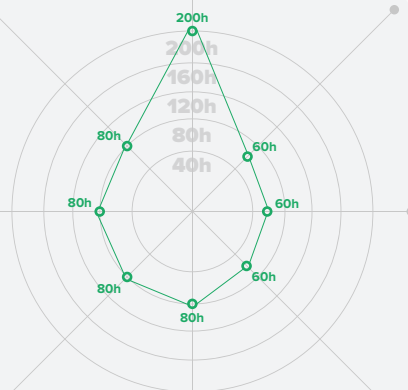
Management opérationnel de la  
production de services en hôtellerie  
restauration

Langue vivante étrangère 1

Pilotage de la production de services en  
hôtellerie restauration

Culture générale et expression

Entrepreneuriat en hôtellerie  
restauration



## Au terme de la formation je serai capable de :

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

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

- **Concours**
  - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
  - Menus à thème au restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
  - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances