

Management en Hôtellerie Restauration

DEMAIN JE SERAI ...



Bac+2

Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Baccalauréat Titre de niveau 4 validé	Dossier + Entretien	Brevet de Technicien Supérieur Diplôme d'État de niveau 5

OBJECTIF

L'objectif de ce BTS est de former des professionnels dans les établissements du secteur de l'Hôtellerie Restauration. La formation permet de développer des compétences managériales et organisationnelles qui permettront aux futurs encadrants de développer l'activité commerciale de la structure. Cette mission se caractérise par une forte polyvalence qui se décline en diverses activités techniques, commerciales et de gestion.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Gérer la relation client nationale et internationale ;
- Manager des équipes ;
- Appréhender la gestion opérationnelle de la structure dans la production de biens et services dans les secteurs de l'Hôtellerie Restauration.

PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC)

=>GENIE CULINAIRE

- Planification de la production
- Recherche d'optimisation

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN RESTAURATION (STSR)

- Commercialisation
- Gestion opérationnelle

SCIENCES EN HOTELLERIE RESTAURATION (SHR)

- Hébergement et communication (STSH)
- Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)
- Aménagement et sécurité
- Sciences appliquées

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 ET 2

- Anglais
- Italien ou Espagnol

ENSEIGNEMENTS D'ECONOMIE ET GESTION HOTELIERE

- Entrepreneurat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)
- Conduite du projet entrepreneurial
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)

Brevet de Technicien Supérieur

Diplôme d'État

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
E1 Culture générale et expression	Écrit	4h	2
E2 Langues vivantes étrangères			
- LV 1	Oral+écrit	30 min +2h	2
- LV2	Oral+écrit	30min + 2h	2
E3 Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration			
- E31 Pilotage de production de services	Écrit	3h	5
- E32 Projet d'entrepreneuriat	Oral	1h	3
-E33 Management de la production de services en hôtellerie	Écrit	2h	3
E4 Mercatique des services en hôtellerie restauration	Oral	30 min + 1h	3
E5 Conception et production des services en hôtellerie restauration dans l'option			
	Écrit	2h (4h pour l'option B)	15
	Pratique	6h	

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20. Il n'existe aucune session de rattrapage en BTS.

QUALITÉS ET APTITUDES

Bonne communication, capacité de négociation, organisation, rigueur, esprit d'initiative, travail d'équipe.

DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage, Contrat d'Apprentissage Monégasque,**
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours 100% présentiel en centre de formation par semaine ;
- Formation scolaire : stage minimum de 16 semaines ;
- Rentrée scolaire en septembre 2022 (pas de rentrée possible en janvier 2023) ;
- Durée : 1100 à 1350 heures (selon dispositif).

MÉTIER VISÉS

Option A Management d'unité de restauration	Option B Management d'unité de production culinaire
<ul style="list-style-type: none"> • Maitre d'hôtel • Sommelier • Chef Barman • Assistant de direction • Directeur adjoint • Directeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de partie • Second de cuisine • Responsable de production • Directeur adjoint • Directeur

Et après ?

Vous pourrez...

- Intégrer une licence professionnelle ou une mention complémentaire
- Partir à l'étranger
- Occuper l'un des métiers visés

Contact : secretariatnice@ecole-esscom.com

V - 14.01.22