






BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

-  Niveau d'étude visé
BAC +2
-  Diplôme
BTS - BTS
Agricole
-  Domaine(s)
d'étude
Restauration,
Hôtellerie
-  Accessible en
Formation en
alternance,
Formation
initiale
-  Établissements
Section
d'enseignement
général et
technologique
du LP de
l'Arrouza, Lycée
polyvalent
Jean de
Prades, Lycée
professionnel
Lautréamont,
Lycée
polyvalent
hôtellerie
et tourisme
d'Occitanie,
Section
d'enseignement
général et
technologique
du lycée
professionnel
Hôtelier Quercy
Périgord

Présentation

Le diplôme vise à former des techniciens capables d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Au-delà des aptitudes pré-requises que la formation enrichit (curiosité, ouverture d'esprit, courtoisie, maîtrise de soi, etc.) celle-ci comprend des enseignements de français, de deux langues vivantes, d'économie et de gestion de l'hôtellerie. Elle inclut aussi une partie entrepreneuriale (formaliser un projet, de la définition du concept au montage financier en passant par l'étude

de marché) et une partie pilotage (gestion de l'entreprise hôtelière).

En hôtellerie-restauration, les élèves acquièrent les compétences de base en restauration, en techniques culinaires et services en hébergement : gérer les stocks, le matériel dans une salle de restaurant et son bar, dans une cuisine ou dans un hôtel, répartir les tâches dans une salle de restaurant, une cuisine ou les différents services d'un hôtel (étages, réception, etc.).

L'option management d'unité de production culinaire forme aux techniques culinaires pour la restauration

collective (entreprises, écoles, etc.), les restaurants ou les établissements de cuisine gastronomique : gérer les stocks, acheter les denrées, cuisiner pour servir à J +1, donc apprendre les techniques de conservation et de remontée en température, apprendre les différentes organisations logistiques. En sciences appliquées sont entre autres abordées l'hygiène des locaux, l'alimentation (nutrition, diététique) et les techniques de conservation.

Admission

Conditions d'accès

* **Admission de droit** : Non

Contact(s)

Autres contacts

LP de l'Arrouza

Adresse

28 BOULEVARD ROGER CAZENAVE

BP 707

65107 LOURDES CEDEX

Email : 0650014m@ac-toulouse.fr

Téléphone : 05 62 42 73 90

Fax : 05 62 94 28 65

Site : [🔗 LP de l'Arrouza](#)

Modalités d'enseignement : alternance

Lycée J. de Prades

Adresse

ROUTE DE TOULOUSE

BP 80

82102 CASTELSARRASIN CEDEX

Email : 0820004j@ac-toulouse.fr

Téléphone : 05 63 32 84 84

Fax : 05 63 32 16 63

Site : [🔗 Lycée J. de Prades](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale

LP Lautréamont

Adresse

AVENUE D'AZEREIX

BP 1649

65016 TARBES CEDEX

Email : 0650874x@ac-toulouse.fr

Téléphone : 05 62 34 51 13

Fax : 05 62 34 85 37

Site : [🔗 LP Lautréamont](#)

Modalités d'enseignement : alternance

Lycée hôtellerie et tourisme d'Occitanie

Adresse

1 RUE DE L'ABBE JULES LEMIRE

BP 3131

31026 TOULOUSE CEDEX 03

Email : 0310046g@ac-toulouse.fr

Téléphone : 05 34 50 10 10

Fax : 05 34 50 10 11

Site : [🔗 Lycée hôtellerie et tourisme d'Occitanie](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale

LP hôtelier

Adresse

AVENUE ROGER COUDERC

BP 90006

46200 SOUILLAC

Email : 0460529a@ac-toulouse.fr

Téléphone : 05 65 27 03 00

Fax : 05 65 32 72 19

Site : [🔗 LP hôtelier](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale, alternance

Infos pratiques

Lieu(x)

📍 Lourdes

📍 Castelsarrasin

📍 Tarbes

📍 Toulouse

📍 Souillac

En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

🔗 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5277>