

BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration



Niveau d'étude visé
BAC +2



Diplôme
BTS - BTS
Agricole



Domaine(s) d'étude
Hôtellerie,
Restauration



Accessible en
Formation
initiale,
Formation en
alternance



Établissements
Lycée
polyvalent
Jean de
Prades, Section
d'enseignement
général et
technologique
du LP de
l'Arrouza, 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.).

Le programme de l'option management d'unité de restauration porte plus spécifiquement sur les techniques de service, en intégrant la sommellerie et le bar : vérifier le dressage des tables, la propreté de la salle, accueillir et conseiller les clients, organiser une soirée à thème, savoir

utiliser le matériel de bar, présenter une carte des vins, conseiller les clients, prendre une commande.

Admission

Conditions d'admission

* **Admission de droit** : Non

Contact(s)

Autres contacts

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 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 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 : alternance, 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 : alternance


Infos pratiques

Lieu(x)

 Castelsarrasin

 Lourdes

 Toulouse

 Souillac

En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

URL vers le site de l'ONISEP

<https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444>

Programme

Organisation

En plus des enseignements généraux (communication et expression française, 2 langues vivantes), la formation comporte des enseignements professionnels :

- * **Enseignement d'économie et gestion hôtelière** (13 h hebdomadaires en 1re année, 11 h hebdomadaires en 2e année) :
 - * entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH) : recrutement, environnement économique et du travail, sources du droit du travail, processus décisionnel, démarche budgétaire, analyse de l'activité du service, démarche entrepreneuriale, choisir un mode de gestion et une forme juridique, etc.
 - * management de l'entreprise et mercatique des services (MEHMS) : système d'information mercatique (SIM), marketing stratégique, valorisation et commercialisation de l'offre, management des équipes, gestion de la relation client, etc.
 - * conduite du projet entrepreneurial.
- * **Enseignement d'hôtellerie restauration** (12 h hebdomadaires en 1re année, 13 h hebdomadaires en 2e année) :
 - * Sciences et technologies de services en restauration (STSR) : cet enseignement occupe une place essentiel dans la formation (3 h hebdomadaires en 1re année, 11 h hebdomadaire en 2e année).
 - * Sciences en hôtellerie restauration (SHR).
 - * Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR).
 - * Sciences et technologies culinaires (STC).
 - * Sciences et technologies de services en hébergement (STSH).
 - * Sommellerie et technique de bar (STB). Cet enseignement est propre à l'option : législation afférente au services des boissons, principes de base d'oenologie, accord mets-vin, etc.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 semaines dont 12 consécutives.