

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



Diplôme
BTS - BTS
Agricole



**Domaine(s)
d'étude**
Hôtellerie,
Restauration



Accessible en
Formation
initiale,
Formation en
alternance



Établissements
Lycée
polyvalent
hôtellerie
et tourisme
d'Occitanie,
Lycée
professionnel
des métiers
hôteliers Quercy
Périgord , Lycée
polyvalent Jean
de Prades,
Lycée général et
technologique
du campus
privé Saint-
Christophe,
Lycée des
Métiers de
l'Arrouza

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

Campus privé St-Christophe

Adresse

2192 ROUTE DE SAINT-CHRISTOPHE
DOMAINE BELLIARD
32140 MASSEUBE

Email : contact@institut-st-christophe.com

Téléphone : 05 62 66 98 20

Site : [📍 Campus privé St-Christophe](#)

Modalités d'enseignement : alternance

Lycée hôtelier Quercy Périgord

Adresse

17 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 : [📍 Lycée hôtelier Quercy Périgord](#)

Modalités d'enseignement : alternance

Lycée hôtellerie et tourisme

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

Site : [📍 Lycée hôtellerie et tourisme](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale, 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

Site : [📍 Lycée J de Prades](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale

Lycée 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 : [📍 Lycée de l'Arrouza](#)

Modalités d'enseignement : alternance

Infos pratiques

Lieu(x)

📍 Castelsarrasin

📍 Souillac

📍 Lourdes

📍 Masseube

📍 Toulouse

En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/
FOR.5444](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](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](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](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](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](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5444)

Programme

Organisation

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

- **Enseignement d'économie et de gestion hôtelière** (13 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 11 heures hebdomadaires en 2^e année) :
 - Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière : 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 hôtelière et mercatique des services : système d'information mercatique, 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 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 13 heures hebdomadaires en 2^e année) :
 - Sciences et technologies de services en restauration : cet enseignement occupe une place essentielle dans la formation (3 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 11 heures hebdomadaire en 2^e année)
 - Sciences en hôtellerie-restauration
 - Ingénierie en hôtellerie-restauration
 - Sciences et technologies culinaires
 - Sciences et technologies de services en hébergement
 - Sommellerie et technique de bar (propre à l'option, cet enseignement inclut la législation afférente au services des boissons, les principes de base d'œnologie, l'accord mets-vin, etc.)