

# BTS management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement



**Diplôme**  
BTS - BTS  
Agricole



**Domaine(s)  
d'étude**  
Hôtellerie



**Accessible en**  
Formation en  
alternance,  
Formation  
initiale



**Établissements**  
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 d'hébergement porte plus spécifiquement sur la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Les élèves apprennent à superviser une unité d'hébergement et son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle et à la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option, dont la particularité est de proposer des cours en anglais.

# Admission

---

## Conditions d'admission

- **Admission de droit** : Non
- **Niveau d'études requis** : bac ou équivalent

## Contact(s)

---

### Autres contacts

#### 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** : formation initiale, 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 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)

 Lourdes

 Toulouse

 Souillac

---

## En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

URL vers le site de l'ONISEP

[https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/  
FOR.5861](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.5861)

# Programme

---

## Organisation

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

- **Enseignement d'économie et gestion hôtelière** (13 heures hebdomadaires en 1<sup>re</sup> année, 11 heures hebdomadaires en 2<sup>e</sup> année) :
  - Entrepreneurat 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<sup>re</sup> année, 11 heures hebdomadaires en 2<sup>e</sup> année)
  - Sciences et technologies de services en hébergement : cet enseignement occupe une place essentielle dans la formation (3 heures hebdomadaires en 1<sup>re</sup> année, 11 heures hebdomadaires en 2<sup>e</sup> année)
  - Sciences en hôtellerie-restauration
  - Sciences et technologies culinaires
  - Sciences et technologies de services en restauration
  - Ingénierie en hôtellerie-restauration