



**BTS ALTERNANCE EN 2 ANS**

# MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5 CODE RNCP 37889 – STATUT : ALTERNANT

**Former les futurs responsables d'établissement à la gestion d'une unité d'hôtellerie-restauration, à la fidélisation et au développement de la clientèle. Développer des aptitudes à diriger, former et animer des équipes.**

**Option A : Management d'Unité de Restauration**  
**Option B : Management d'Unité de Production Culinaire**  
**Option C : Management d'Unité d'Hébergement**

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable de piloter ou de manager opérationnellement ou de produire des services dans les domaines de la restauration (option A) de la production culinaire (option B) ou de l'hébergement (option C), de mettre en œuvre ses connaissances de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur, d'être en relation permanente avec des acteurs internes (hiérarchie ou responsable fonctionnel, autres équipes, autres services) ou externes (fournisseurs, clients, concurrence ...) à l'entreprise, d'être capable d'animer la politique commerciale et de développer la relation client.

## CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie restauration, Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ou Baccalauréat professionnel cuisine. Pour les autres bacheliers, passer par une année de mise à niveau (MAN), de CAP en 1 an ou justifier d'une expérience professionnelle significative dans la restauration. Avoir plus de 16 ans. Participer à un entretien de positionnement. Signer un contrat avec une entreprise. Inscription obligatoire sur Parcoursup.

## ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée.

## DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 2 ans, de 1350 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise. 1 session par an à

partir de septembre.

## RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines au centre de formation / 2 semaines en entreprise. Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

## DÉBOUCHÉS

Dans tous types de structures, chaînes de restauration ou d'hôtellerie, restauration collective traditionnelle et gastronomique.

Option A : maître d'hôtel, directeur de la restauration

Option B : chef de cuisine, chef exécutif

Option C : chef réceptionniste, directeur de l'hébergement

## POURSUITE D'ÉTUDES

Licences ou licences professionnelles.

## CONTENU

**Enseignement général commun :** culture générale et expression française, anglais, langue vivante II (espagnol, italien ou allemand), entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière, conduite de projet entrepreneurial, management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services.

**Enseignement professionnel commun :** sciences en hôtellerie-restauration (SHR), ingénierie en hôtellerie-restauration (IHR), sciences et technologies des services en restauration (STSR), sciences et technologie culinaire (STC).

Dès la première année, l'accent est mis sur l'option choisie grâce à des cours/ateliers spécifiques.

2ème année - Enseignement renforcé selon option.

Option A : STSR, Sommellerie et techniques de bar (STB)

Option B : SHR, STC

Option C : STSH, Anglais et hébergement

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et mises en situation professionnelle.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

## MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation.

En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans.



LES PLUS

- Mises en situation professionnelle et découverte des différents concepts de restauration de traditionnelle à gastronomique
- 1 hôtel, 1 salle d'œnologie, 1 bar, 7 cuisines, 3 restaurants
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- 3 titres aux Worldskills France

**parcoursup**  
Entrez dans l'enseignement supérieur

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

\* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [cfa.vaucluse.cci.fr](http://cfa.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs](http://cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs)

## TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V8

# L'ALTERNANCE EN BREF

**Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.**

**Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).**

**J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.**

**Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :**

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

## AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation



OCT2022-V7