

BTS Management en Hôtellerie - Restauration

Option B : Management d'unité de production culinaire

Avec quel bac ?

- ✓ Bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
- ✓ Bac pro Commercialisation et services en restauration/Bac pro Cuisine
- ✓ Classe de mise à niveau en Hôtellerie restauration

I. Objectifs de la formation

La 1^{re} année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, à l'accueil et au service des clients. Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie-restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière. L'adaptation aux nouveaux modes de consommation des clients et à la digitalisation est abordée en management et marketing, tout comme la gestion d'une équipe. Enfin, deux langues étrangères, dont l'anglais, sont au programme.

L'option management d'unité de production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective) : optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres comme la météo. Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

II. Enseignements professionnels

En plus des enseignements généraux (français, anglais et 2^{ème} langue), la formation comporte des enseignements professionnels :

Economie et gestion hôtelière :

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise : contrôle de gestion, analyse de performance, création d'entreprise...
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services : relation client, politique commerciale, tarification, gestion des ressources humaines...

Techniques professionnelles :

- Sciences et technologies culinaires (les 2 années) ;
- Sciences en hôtellerie-restauration (les 2 années) ;
- Sciences et technologies des services en restauration (en 1^{ère} année seulement) ;
- Sciences et technologies de services en hébergement (en 1^{ère} année seulement) ;
- Ingénierie en hôtellerie-restauration (en 1^{ère} année seulement) ;

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 à 20 semaines dont 12 consécutives en fin de première année.

| Règlement d'examen | | | |
|--|-------|------------------|-----------------|
| Épreuves | Coef. | Forme | Durée |
| E1- Culture générale et expression | 2 | Écrit | 4h |
| E2- Langues vivantes étrangères | | | |
| E21- Langue vivante étrangère 1 (a) | 2 | Écrit + oral | 2h + 30min |
| E22- Langue vivante étrangère 2 (a) | 2 | Écrit + oral | 2h + 30min |
| E3- Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration | | | |
| E31- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration | 5 | Écrit | 3h |
| E32- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration | 3 | CCF | 2 situations |
| E33- Management de la production de services en hôtellerie restauration | 3 | Écrit | 2h |
| E4- Mercatique des services en hôtellerie restauration | 3 | Oral | 30min (+ 1h) |
| E5- Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option | 15 | Écrit + pratique | 2h + 6h |
| Épreuve facultative : EF - Langue vivante 3 (b) | 1 | Oral | 15min + (15min) |

- (a) L'une des deux langues vivantes est obligatoirement l'anglais. La seconde est au choix parmi les langues vivantes étrangères proposées par l'établissement.
- (b) Pour l'épreuve facultative, le choix de la troisième langue vivante se fait (hors LV1 et LV2) parmi les langues vivantes étrangères proposées par l'établissement.

III. Poursuites d'études

Le BTS est un diplôme conçu pour l'insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée en hôtellerie-restauration ou autres.

IV. Débouchés

Le titulaire de cette option peut exercer son activité dans une petite entreprise d'hôtellerie restauration (restaurant, hôtel...), une unité de production de services d'un grand groupe (restaurant et/ou hôtel d'une chaîne hôtelière...), un cabinet de conseil ou une entreprise de l'industrie agro-alimentaire. Selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son

curriculum de formation et ses expériences professionnelles, il peut accéder aux métiers suivants :

Métiers accessibles :

- Cuisinier
- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine...

Après une ou plusieurs expériences professionnelles, il pourra se voir proposer des postes de responsabilités tels que :

Métiers accessibles :

- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Directeur adjoint
- Directeur...