

BTS Management en Hôtellerie - Restauration

Option A : Management d'unité de restauration

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 restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, 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 des services en restauration (les 2 années) ;
- Sommellerie et techniques de bar (en 2^{ème} année seulement) ;
- Sciences et technologies culinaires (en 1^{ère} année seulement) ;
- Sciences et technologies de services en hébergement (en 1^{ère} année seulement) ;
- Sciences et 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

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

Métiers accessibles :

- Maître d'hôtel
- 1^{er} maître d'hôtel
- Sommelier
- Chef barman...

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

Métiers accessibles :

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Directeur...